INDICE / INDEX / INHALTSVERZEICHNIS / TABLE DES MATIÈRES / ÍNDICE

I

AVVERTENZE GENERALI E NORME DI SICUREZZA

1) Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore.
   Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
   Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
2) Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
   In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
   Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
3) Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica.
   La targa è situata sotto la base della macchina.
   L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale adulto.
   Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
   La sicurezza elettrica di questo apparecchio è raggiunta soltanto quando lo stesso è correttamente collegato a un efficace impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.
   È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
   Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
   Verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicato in targa.
   In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
   Quest'ultima, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
   È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
   Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente spine, adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

4) Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
Il costruttore non può esssere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei e irragionevoli.

5) L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

* non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
* non usare l'apparecchio a piedi nudi;
* non usare prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
* non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
* non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.), a meno che non sia espressamente previsto;
* non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci;
* l'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua per la pulizia.

6) Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

7) In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto.
Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

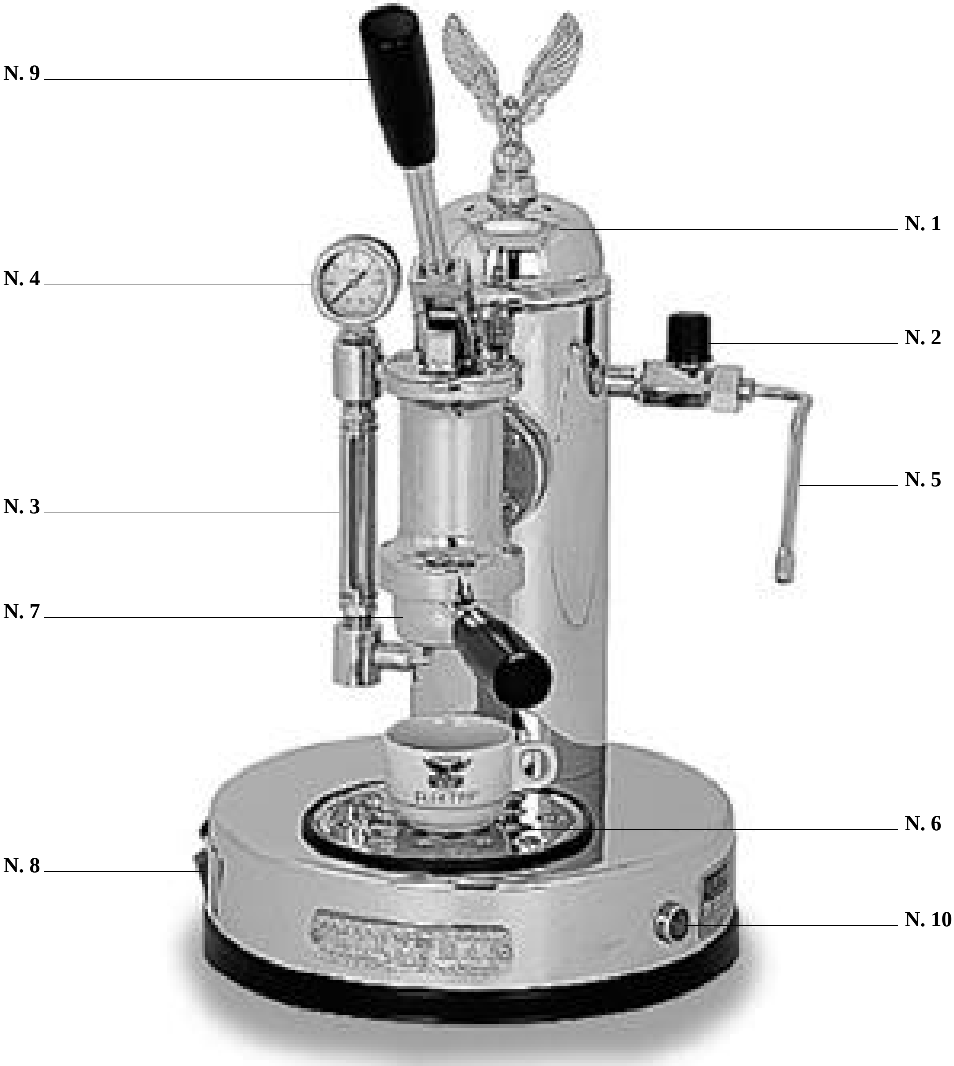
8) Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

9) Non ostruite le griglie di aspirazione o di dissipazione.
In particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatazze.

10) Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.
In caso di danneggiamento del cavo, spegnere l'apparecchio e, per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

11) Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato il cavo dalla rete di alimentazione.
Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili d'essere potenziale fonte di pericolo.

MICRO CASA A LEVA
ART. S1 – S1C – S1CO – S1CB





LEGENDA

1. Coperchio serbatoio acqua
2. Manopola vaporizzatore
3. Indicatore livello/serbatoio acqua
4. Manometro indic. press. caldaia
5. Lancia vapore/acqua
6. Griglia appoggiatazze
7. Portafiltro
8. Interruttore generale
9. Leva erogazione caffè
10. Lampada spia
11. Filtro 2 tazze
12. Filtro 1 tazza
13. Cucchiaino dosatore
14. Pressa caffè

ACCESSORI:	1 filtro per una tazzina rif. N. 12 1 filtro per due tazzine rif. N.11 1 cucchiaino dosatore rif. N.13 1 pressacaffè rif. N. 14 1 manuale istruzioni dotato di cartolina di garanzia.
ACCESSORI: A RICHIESTA	* Basamento in legno colore legno art. SB, con pomolo ottone e con scomparto per sorbetti del caffè, bustine zucchero e cucchiaini. * Basamento in legno colore nero art. SBN, con pomolo cromato e con scomparto per sorbetti del caffè, bustine zucchero e cucchiaini. * Macinadosatore in rame art.MS, in rame cromato art.MSC.
DIMENSIONI:	Peso kg 10 Capacita' caldaia l 1,8 Altezza cm 45/49 Diametro base cm 26
OMOLOGAZIONI:	IMQ (Italia) VDE/GS (Germania) ELOT (Grecia) CE (Europa) QAS (Australia)

MODALITÀ D'IMPIEGO

* **Controllare sempre il livello dell'acqua prima di accendere la macchina, perché senza acqua si può danneggiare la resistenza.Non riempire mai la caldaia oltre il livello massimo dei 3/4**

A) Alla prima messa in funzione della macchina, riempire sino a 3/4 la caldaia N. 3 d'acqua fredda e potabile, sollevando il coperchio N. 1 e svitando il tappo valvola di sicurezza.

B) Per l'accensione premere l'interruttore generale N. 8
(Per spegnere si preme lo stesso interruttore in senso inverso).

C) Attendere che la macchina si porti in temperatura ideale per una perfetta erogazione, controllando tramite il manometro indicatore pressione caldaia N. 4, la cui lancetta dovrà portarsi fra il segno verde e quello rosso e controllando la lampada spia N. 10 che si spegnerà solo al raggiungimento della pressione d'esercizio ottimale.

D) Per agevolare il raggiungimento di pressione ottimale, ruotare la manopola N. 2 sfiatando per un istante e poi riportare la manopola in posizione normale/chiuso.

* **Durante la fase di raggiungimento della pressione, la macchina può produrre lievi rumori di ebollizione che si attenuano al raggiungimento della pressione.**

E) Azionare la leva N. 9 sino a quando non usciranno alcune gocce d'acqua dal portafiltro N.7; con questa operazione si porta alla perfetta temperatura il gruppo erogatore.

F) Scelto il filtro desiderato per una o due tazze (N. 12, N. 11) mettere lo stesso nel portafiltro N. 7, riempirlo di caffè con il misurino N. 13 e pressarlo con il pressa caffè N. 14.
Riempire il filtro fino a circa 3mm sotto l'orlo del filtro.

G) Inserire nella sua sede il portafiltro N. 7 che, con leggera rotazione va a chiudersi ermeticamente.

H) Disporre una oppure due tazze sotto i beccucci di fuoriuscita del portafiltro N. 7.

I) Azionare la leva N. 9, attendere e rilasciarla solo quando saranno uscite le prime gocce.
La leva ritornerà automaticamente verso la posizione di partenza erogando il caffè.
Per una perfetta esecuzione, riprendere la leva e azionarla nuovamente prima che giunga alla fine della sua corsa. Ripetere l'operazione sino all'erogazione della dose desiderata.
La macinatura del caffè utilizzato è perfetta quando l'erogazione avverrà a gocce in un tempo circa 25/30 secondi.

L) La macchina è dotata di vaporizzatore N. 5 per cappuccino, punch, cioccolata in tazza e tè.

M) Per ottenere il vapore ruotare la manopola N. 2. Lasciare defluire le condense eventualmente formatisi e dopo di ciò il vapore defluirà vigorosamente dando l'esito desiderato.
Ad operazione ultimata, ruotare in senso inverso la manopola vaporizzatore N. 2.

* **Attenzione! Prima di riempire nuovamente la caldaia:**
1) spegnere la macchina portando l'interruttore generale N. 8 in posizione "OFF",
2) ruotare la manopola vaporizzatore N. 2 aspettando che defluisca tutto il vapore e che la lancetta dell'indicatore di pressione N. 4 sia sullo 0 (zero).

* **Attenzione: Non riempire mai la caldaia oltre il livello massimo dei 3/4**
* Tutte le parti sono verniciate a fuoco con vernice trasparente.
* **Attenzione: Da pulire esclusivamente con panno morbido e inumidito.**
* Conservare l'imballo in luogo sicuro.
* In caso di trasferimento o di assistenza inviare la macchina solo con l'imballo originale per evitare incidenti durante il trasporto.

PREPARAZIONE DEL CAFFÉ

A) Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi in modo da non danneggiare il bordo del filtro.
B) Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente con il pressino.
Fare attenzione che sul bordo del filtro non resti del macinato, questa precauzione serve a garantire una migliore tenuta e prolunga la vita della guarnizione sottocoppa.
C) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore in modo che faccia ben tenuta con la guarnizione sottocoppa.
D) Porre le tazze sotto i beccucci erogatori ed azionare il gruppo tramite la leva.
E) Terminata l'erogazione del caffè lasciare il portafiltro applicato al gruppo erogatore fino ad una nuova erogazione di caffè.

* Per ottenere un buon caffè, basilare importanza riveste la macinatura che deve essere tale da richiedere 25-30 secondi per la produzione della bevanda.
* Se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri con pochissima crema bianca, se la macinatura è troppo fine si otterranno caffè scuri e senza crema.
* Caffè di buona qualità si ottengono con l'uso di un macinato fresco e grossezza uniforme (ottenibile solo se il macinadosatore ha le macine taglienti) usato nella giusta quantità (circa 6/7 grammi per dose).
* È importante avere il caffè fresco perchè macinato perde rapidamente le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse che contiene irrancidiscono, è consigliabile perciò cercare di terminarlo prima di sera.
* Le tazze ben calde influiscono notevolmente nell'ottenimento di caffè cremosi.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO, LATTE E ALTRE BEVANDE CALDE

* Immergere la lancia collegata al rubinetto del vapore nel liquido da riscaldare, dopo di che, agendo sull'apposita manopola, si alimenta di vapore lo spruzzatore posto all'estremità della lancia.
  Il vapore gorgogliando nel liquido gli cede calore portandolo fino alla temperatura di ebollizione.
* Per ottenere la montatura del latte, necessaria per l'ottenimento del cappuccino, utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa, agendo nel modo seguente:

A) Mettere il recipiente sotto la lancia del vapore in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo, aprire il rubinetto del vapore e portare il latte quasi all'ebollizione.
B) Abbassare il recipiente in modo che lo spruzzatore arrivi pressoché alla superficie del latte e in tale posizione si muove il recipiente in modo che lo spruzzatore alternativamente si immerga e fuoriesca dal latte stesso.
Eseguire questa operazione per qualche secondo fino a montatura avvenuta.
Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo il latte scaldato e montato.

PREPARAZIONE DI THÈ - CAMOMILLA - ECC.

Scaldare tramite la lancia del rubinetto vapore dell'acqua e aggiungere poi la bustina della bevanda da ottenere.

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Operazioni di pulizia giornaliera

Ogni sera o almeno una volta al giorno, è necessario pulire doccetta e guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore con un panno o una spugna e si deve sciacquare i filtri e il portafiltro in acqua bollente onde sciogliere i depositi grassi del caffè.
È consigliabile lavare l'interno del portafiltro e dei filtri in modo da evitare incrostazioni e depositi di caffè che staccandosi durante la produzione del caffè vanno a finire in tazza sotto forma di "fondo".

Pulizia filtri e portafiltro

A) Mettere tre cucchiaini di detergente per macchine da caffè (ns. art. DTB) in circa mezzo litro di acqua bollente contenuto in un recipiente resistente al calore.
B) Immergere i filtri e il portafiltro nella soluzione preparata e lasciarli immersi per circa 20/30 minuti.
C) Provvedere a risciacquare abbondantemente in acqua corrente.

Pulizia bacinella scarico

Almeno una volta alla settimana togliere le griglie di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia.

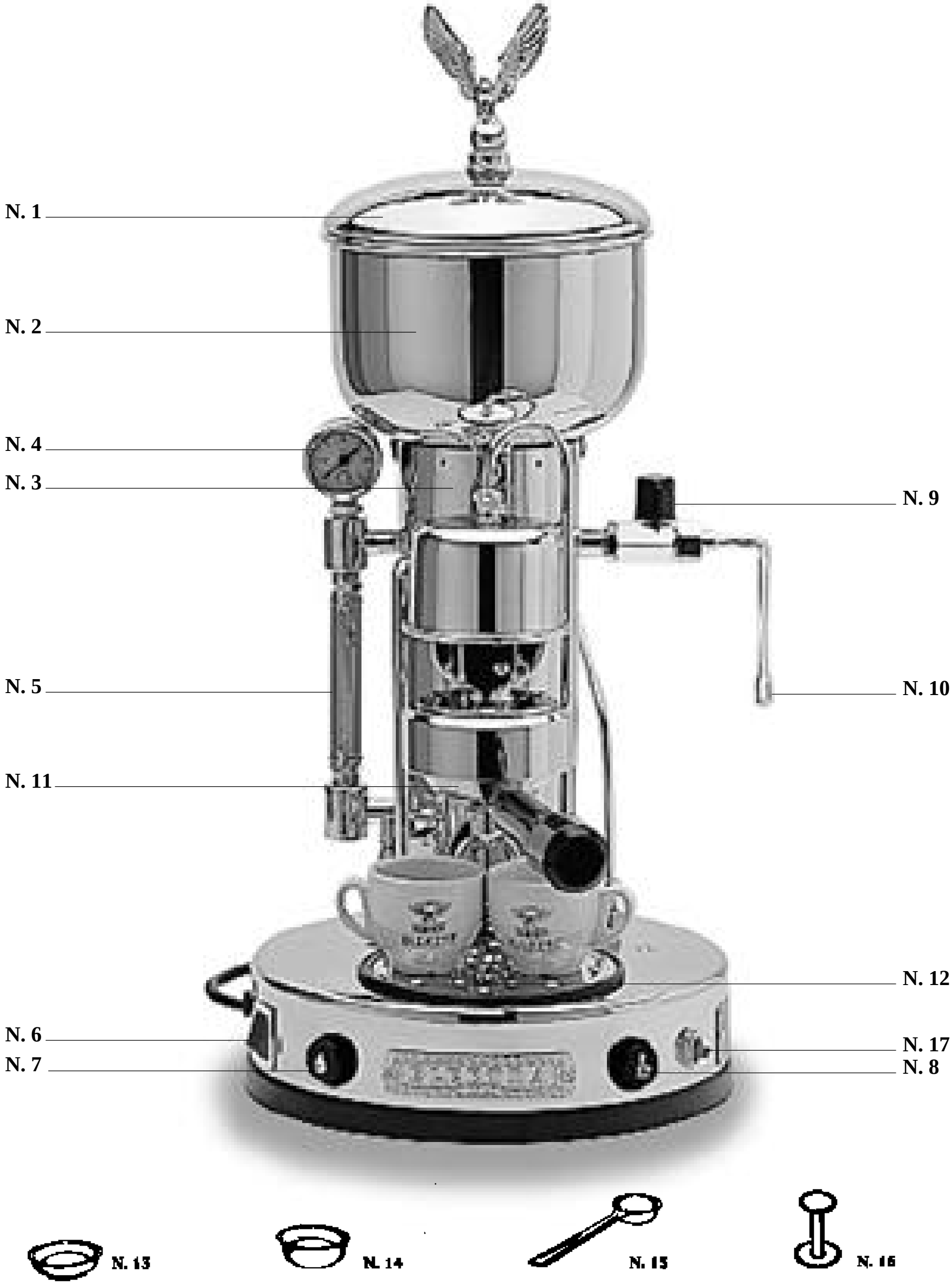
Pulizia carrozzeria

Usare semplicemente un panno umido (non abrasivo).
Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti scritte o verniciate perché si potrebbero danneggiare.

Pulizia lance vapore

Le lance del vapore, usate per riscaldare bevande, devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare il formarsi di incrostazioni che possono otturare i fori dello spruzzatore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore della bevanda in riscaldamento.

MICRO CASA SEMIAUTOMATICA
ART. SX -- SXC – SXCD



LEGENDA

1. Coperchio serbatoio acqua
2. Serbatoio acqua
3. Caldaia acqua calda
4. Manometro pressione
5. Vetro livello acqua calda
6. Interruttore generale
7. Pulsante carico acqua caldaia
8. Pulsante erogazione caffè
9. Manopola vaporizzatore
10. Vaporizzatore
11. Portafiltro
12. Raccogligocce
13. Filtro 1 tazza
14. Filtro 2 tazze
15. Cucchiaino dosatore
16. Pressa caffè
17. Lampada spia

ACCESSORI:	1 filtro per una tazzina rif. N. 13 1 filtro per due tazzine rif. N.14 1 cucchiaino dosatore rif. N. 15 1 pressacaffè rif. N. 16 1 manuale uso manutenzione dotato di cartolina di garanzia.
ACCESSORI: A RICHIESTA	* Basamento in legno colore legno art. SB, con pomolo ottone e con scomparto per sorbetti del caffè, bustine zucchero e cucchiaini. * Basamento in legno colore nero art. SBN, con pomolo cromato e con scomparto per sorbetti del caffè, bustine zucchero e cucchiaini. * Macinadosatore in rame art.MS, in rame cromato art.MSC.
DIMENSIONI:	Peso kg 12 Capacità vasca l 2 Capacità caldaia l 2 Altezza cm 58 Diametro base cm 26
OMOLOGAZIONI:	CE (Europa) QAS (Australia)

MODALITÀ D’IMPIEGO

* **Controllare sempre il livello dell’acqua prima di accendere la macchina, perché senza acqua si può danneggiare la resistenza. Non riempire mai la caldaia oltre il livello massimo dei 3/4**

A) Riempire il serbatoio N. 2 con acqua fredda e potabile, sollevando il coperchio N. 1.

B) Per l'accensione premere l'interruttore generale N. 6.
(Per spegnere si preme lo stesso interruttore in senso inverso).

C) Premere immediatamente il pulsante N. 7; con questa operazione la macchina preleva l'acqua dal serbatoio N. 2 e riempie la caldaia N. 3.

D) Controllare il corretto riempimento della caldaia tramite il vetro livello acqua caldaia N. 5 sino a raggiungere i 3/4 del vetro livello e non completamente onde evitare sovraccarico in caldaia.

E) Ricontrollare il carico d'acqua nel serbatoio N. 2 e se necessario, riempirlo almeno oltre la metà della portata totale.

F) Attendere che la macchina si porti in temperatura ideale per una perfetta erogazione, controllando tramite il manometro indicatore pressione caldaia N.4 la cui lancetta dovrà portarsi fra il segno verde e quello rosso e controllando la lampada spia N. 17 che si spegnerà solo al raggiungimento della pressione d'esercizio ottimale.

G) Per agevolare il raggiungimento di pressione ottimale, ruotare la manopola N. 9 sfiatando per un istante e poi riportare la manopola in posizione normale chiuso.

* **Durante la fase di raggiungimento della pressione, la macchina può produrre lievi rumori di ebollizione che si attenuano al raggiungimento della pressione.**

H) Scelto il filtro per una o due tazze (N. 13 o N. 14) mettere lo stesso nel portafiltro N. 11, riempirlo di caffè con il misurino N. 15 e pressarlo con il pressa caffè N. 16. Riempire il filtro fino a circa 3mm sotto l’orlo del filtro.

I) Inserire nella sua sede il portafiltro N. 11 che, con leggera rotazione va a chiudersi ermeticamente.

L) Disporre una oppure due tazze sotto i beccucci di fuoriuscita del portafiltro N. 11.

M) Premere il pulsante N. 8 che fa funzionare la pompa.

N) Raggiunta la dose di caffè desiderata nella tazza o nelle tazze si deve nuovamente premere il pulsante N. 8 per disinserire la pompa.
La macinatura del caffè utilizzato è perfetta quando l'erogazione avverrà a gocce in un tempo circa 25/30 secondi.

O) La macchina è dotata di vaporizzatore N. 10 per cappuccino, punch, cioccolata in tazza e tè.

P) Per ottenere il vapore ruotare la manopola N. 9.Lasciare defluire le condense eventualmente formatisi e dopo di ciò il vapore defluirà vigorosamente dando l'esito desiderato.

* Tutte le parti sono verniciate a fuoco con vernice trasparente.
* **Attenzione: Da pulire esclusivamente con panno morbido e inumidito.**
* Conservare l’imballo in luogo sicuro.
* In caso di trasferimento o di assistenza inviare la macchina solo con l’imballo originale per evitare incidenti durante il trasporto.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

A) Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi in modo da non danneggiare il bordo del filtro.
B) Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente con il pressino.
Fare attenzione che sul bordo del filtro non resti del macinato, questa precauzione serve a garantire una migliore tenuta e prolunga la vita della guarnizione sottocoppa.
C) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore in modo che faccia ben tenuta con la guarnizione sottocoppa.
D) Porre le tazze sotto i beccucci erogatori ed azionare il gruppo tramite il comando gruppo.
E) Terminata l'erogazione del caffè lasciare il portafiltro applicato al gruppo erogatore fino ad una nuova erogazione di caffè.

* Per ottenere un buon caffè, basilare importanza riveste la macinatura che deve essere tale da richiedere 25-30 secondi per la produzione della bevanda.
* Se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri con pochissima crema bianca, se la macinatura è troppo fine si otterranno caffè scuri e senza crema.
* Caffè di buona qualità si ottengono con l'uso di un macinato fresco e grossezza uniforme (ottenibile solo se il macinadosatore ha le macine taglienti) usato nella giusta quantità (circa 6/7 grammi per dose).
* È importante avere il caffè fresco perchè macinato perde rapidamente le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse che contiene irrancidiscono, è consigliabile perciò cercare di terminarlo prima di sera.
• Le tazze ben calde influiscono notevolmente nell'ottenimento di caffè cremosi.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO, LATTE E ALTRE BEVANDE CALDE

Immergere la lancia collegata al rubinetto del vapore nel liquido da riscaldare, dopo di che, agendo sull'apposita manopola, si alimenta di vapore lo spruzzatore posto all'estremità della lancia.
Il vapore gorgogliando nel liquido gli cede calore portandolo fino alla temperatura di ebollizione.
Per ottenere la montatura del latte, necessaria per l'ottenimento del cappuccino, utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa, agendo nel modo seguente:

A) Mettere il recipiente sotto la lancia del vapore in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo, aprire il rubinetto del vapore e portare il latte quasi all'ebollizione.
B) Abbassare il recipiente in modo che lo spruzzatore arrivi pressochè alla superficie del latte e in tale posizione si muove il recipiente in modo che lo spruzzatore alternativamente si immerga e fuoriesca dal latte stesso.
Eseguire questa operazione per qualche secondo fino a montatura avvenuta.
Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo il latte scaldato e montato.

PREPARAZIONE DI THÈ - CAMOMILLA - ECC.

Scaldare tramite la lancia del rubinetto vapore dell'acqua e aggiungere poi la bustina della bevanda da ottenere.

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Operazioni di pulizia giornaliera

Ogni sera o almeno una volta al giorno, è necessario pulire doccetta e guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore con un panno o una spugna e si devono sciacquare i filtri e il portafiltro in acqua bollente onde sciogliere i depositi grassi del caffè.
È consigliabile lavare l'interno del portafiltro e dei filtri in modo da evitare incrostazioni e depositi di caffè che staccandosi durante la produzione del caffè vanno a finire in tazza sotto forma di "fondo".

Pulizia filtri e portafiltro

A) Mettere tre cucchiaini di detergente per macchine da caffè (ns. art. DTB) in circa mezzo litro di acqua bollente contenuto in un recipiente resistente al calore.
B) Immergere i filtri e il portafiltro nella soluzione preparata e lasciarli immersi per circa 20/30 minuti.
C) Provvedere a risciacquare abbondantemente in acqua corrente.

Pulizia bacinella scarico

Almeno una volta alla settimana togliere le griglie di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia.

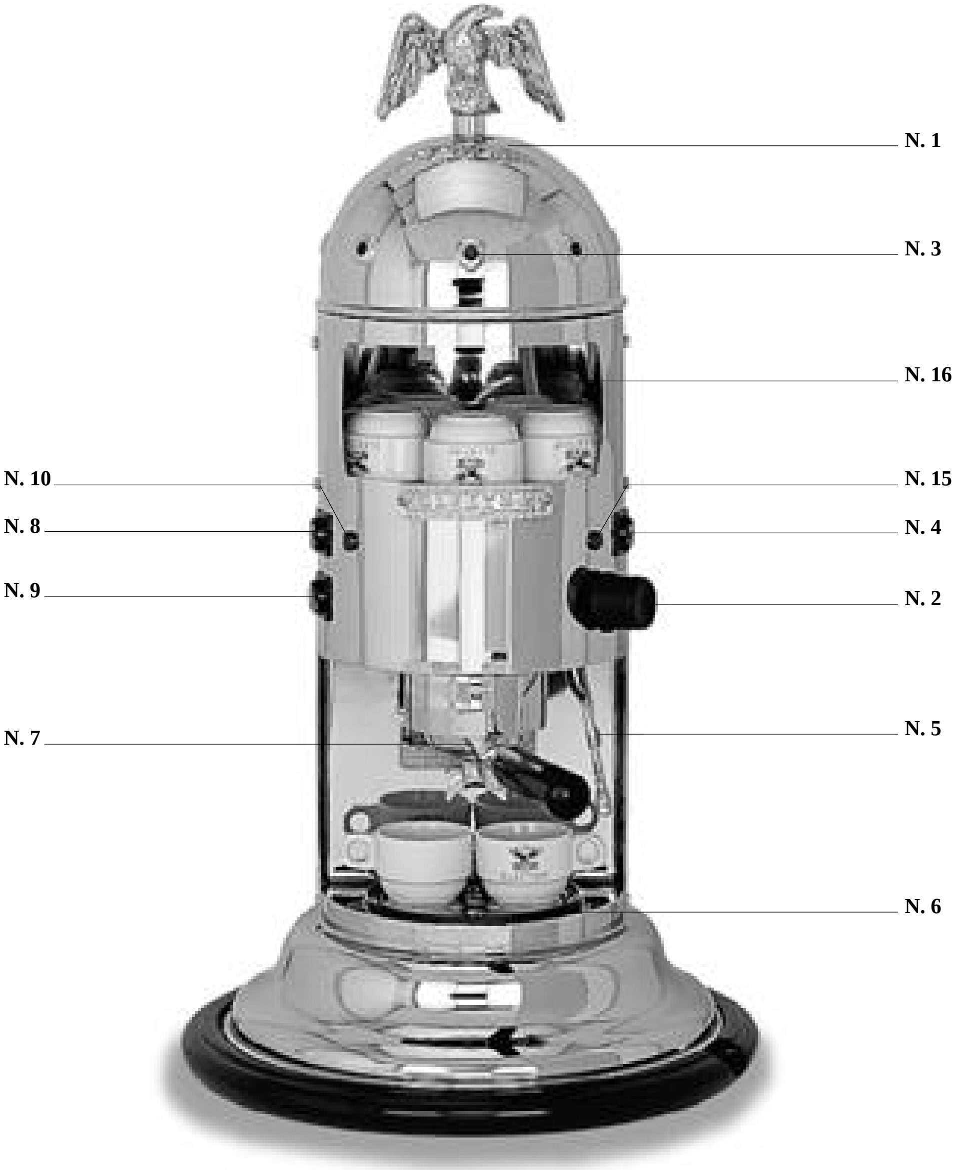
Pulizia carrozzeria

Usare semplicemente un panno umido (non abrasivo).
Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti scritte o verniciate perchè si potrebbero danneggiare.

Pulizia lance vapore

Le lance del vapore, usate per riscaldare bevande, devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare il formarsi di incrostazioni che possono otturare i fori dello spruzzatore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore della bevanda in riscaldamento.

MINI VERTICALE SEMIAUTOMATICA
ART. A1 – A1C – A1G





LEGENDA

1. Coperchio serbatoio acqua
2. Manopola vaporizzatore
3. Indicatore liv./serb. acqua
4. Pulsante vapore
5. Lancia vapore/acqua
6. Griglia appoggiatazze
7. Portafiltro
8. Interruttore generale
9. Pulsante erogazione caffè
10. Lampada spia accensione
11. Filtro 2 tazze
12. Filtro 1 tazza
13. Cucchiaino dosatore
14. Pressa caffè
15. Lamp. spia vapore
16. Vano scaldatazze

ACCESSORI: 1 filtro per una tazzina rif. N. 12
1 filtro per due tazzine rif. N. 11
1 cucchiaino dosatore rif. N. 13
1 pressacaffè rif. N. 14
1 manuale istruzioni, dotato di cartolina di garanzia.
Basamento in legno art. SA, art. SAN col. Nero

ACCESSORI A RICHIESTA: * Macinadosatore in rame art. MS, in rame cromato art. MSC.

DIMENSIONI: Peso kg 13.00
Litri vasca l 2
Altezza cm 69
Diametro base cm 26

OMOLOGAZIONI: CE (Europa)

MODALITÀ D'IMPIEGO

- **Controllare sempre il livello dell'acqua prima di accendere la macchina, perché senza acqua si può danneggiare la resistenza.**

A) Riempire il serbatoio N. 3 con acqua fredda e potabile, sollevando il coperchio N. 1.

B) Per l'accensione premere l'interruttore generale N. 8
(Per spegnere si preme lo stesso interruttore in senso inverso), si accenderà la lampada spia N. 10.

C) Premere il pulsante N. 9 sino a quando non usciranno alcune gocce d'acqua dal portafiltro N. 7; con questa operazione la macchina preleva l'acqua dal serbatoio N. 3 e riempie la caldaia e si illumina la spia N. 15.

D) Attendere che la macchina si porti in temperatura ideale per una perfetta erogazione, controllando tramite la lampada spia N. 15 che si spegnerà solo al raggiungimento della pressione e temperatura ideale.

E) Per agevolare il raggiungimento di pressione ottimale, manovrare durante la fase C la manopola N. 2 sfiatando per un istante e poi riportare la manopola in posizione normale/chiuso .

F) Scelto il filtro desiderato per una o due tazze (N. 12 o N. 11) mettere lo stesso nel portafiltro N. 7. riempirlo di caffè con il misurino N. 13 e pressarlo con il pressacaffè N. 14.
Riempire il filtro fino a circa 3mm sotto l'orlo del filtro.

G) Inserire nella sua sede il portafiltro N. 7 che, con leggera rotazione va a chiudersi ermeticamente.

H) Disporre una oppure due tazze sotto i beccucci di fuoriuscita del portafiltro N. 7.

I) Premere il pulsante N. 9 che fa funzionare la pompa. La macinatura del caffè utilizzato è perfetta quando l'erogazione avverrà a gocce in un tempo di circa 25/30 secondi.

L) Raggiunta la dose di caffè desiderata nella tazza o nelle tazze si deve nuovamente premere il pulsante N. 9 per disinserire la pompa.

M) La macchina è dotata di vaporizzatore N. 5 per cappuccino, punch, cioccolata in tazza e tè.

N) Per ottenere il vapore premere il pulsante vapore N. 4, attendere che la lampada N. 15 si spenga, ciò circa dopo 10 secondi, ruotare quindi la manopola N. 2.
Lasciare defluire le condense eventualmente formatisi e dopo di ciò il vapore defluirà vigorosamente dando l'esito desiderato. Ad operazione ultimata, ruotare in senso inverso la manopola vaporizzatore N. 2 e premere il pulsante vapore N. 4, portandolo in posizione di riposo.

O) **Una volta terminata l'erogazione del vapore premere il tasto N. 9 sino a quando non usciranno alcune gocce d'acqua dal portafiltro N. 7.**

* Tutte le parti sono verniciate a fuoco con vernice trasparente.

* **Attenzione: Da pulire esclusivamente con panno morbido e inumidito.**

* Conservare l'imballo in luogo sicuro.

* In caso di trasferimento o di assistenza inviare la macchina solo con l'imballo originale per evitare incidenti durante il trasporto.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

A) Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi in modo da non danneggiare il bordo del filtro.

B) Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente con il pressino. Fare attenzione che sul bordo del filtro non resti del macinato, questa precauzione serve a garantire una migliore tenuta e prolunga la vita della guarnizione sottocoppa.

C) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore in modo che faccia ben tenuta.

D) Porre le tazze sotto i beccucci ed azionare il gruppo tramite il comando N. 9.

E) Terminata l'erogazione del caffè lasciare il portafiltro applicato al gruppo erogatore fino ad una nuova erogazione di caffè.

* Per ottenere un buon caffè, basilare importanza riveste la macinatura che deve essere tale da richiedere 25-30 secondi per la produzione della bevanda.

* Se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri con pochissima crema bianca, se la macinatura è troppo fine si otterranno caffè scuri e senza crema.

* Caffè di buona qualità si ottengono con l'uso di un macinato fresco e grossezza uniforme (ottenibile solo se il macinadosatore ha le macine taglienti) usato nella giusta quantità (circa 6/7 grammi per dose).

* È importante avere il caffè fresco perchè macinato perde rapidamente le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse che contiene irrancidiscono, è consigliabile perciò cercare di terminarlo prima di sera.

• Le tazze ben calde influiscono notevolmente nell'ottenimento di caffè cremosi.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO, LATTE E ALTRE BEVANDE CALDE

Immergere la lancia collegata al rubinetto del vapore nel liquido da riscaldare, dopo di che, agendo sull'apposita manopola, si alimenta di vapore lo spruzzatore posto all'estremità della lancia.

Il vapore gorgogliando nel liquido gli cede calore portandolo fino alla temperatura di ebollizione.

Per ottenere la montatura del latte, necessaria per l'ottenimento del cappuccino, utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa, agendo nel modo seguente:

A) Mettere il recipiente sotto la lancia del vapore in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo, aprire il rubinetto del vapore e portare il latte quasi all'ebollizione.

B) Abbassare il recipiente in modo che lo spruzzatore arrivi pressochè alla superficie del latte e in tale posizione si muove il recipiente in modo che lo spruzzatore alternativamente si immerga e fuoriesca dal latte stesso.

Eseguire questa operazione per qualche secondo fino a montatura avvenuta.

Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo il latte scaldato e montato.

PREPARAZIONE DI THÈ - CAMOMILLA - ECC.

Scaldare tramite la lancia del rubinetto vapore dell'acqua e aggiungere poi la bustina della bevanda da ottenere.

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Operazioni di pulizia giornaliera

Ogni sera o almeno una volta al giorno, è necessario pulire doccetta e guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore con un panno o una spugna e si devono sciacquare i filtri e il portafiltro in acqua bollente onde sciogliere i depositi grassi del caffè.
È consigliabile lavare l'interno del portafiltro e filtri in modo da evitare incrostazioni e depositi di caffè che staccandosi durante la produzione del caffè vanno a finire in tazza sotto forma di "fondo".

Pulizia filtri e portafiltro

A) Mettere tre cucchiaini di detergente per macchine da caffè (ns. art. DTB) in circa mezzo litro di acqua bollente contenuto in un recipiente resistente al calore.
B) Immergere i filtri e il portafiltro nella soluzione preparata e lasciarli immersi per circa 20/30 minuti.
C) Provvedere a risciacquare abbondantemente in acqua corrente.

Pulizia bacinella scarico

Almeno una volta alla settimana togliere le griglie di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia.

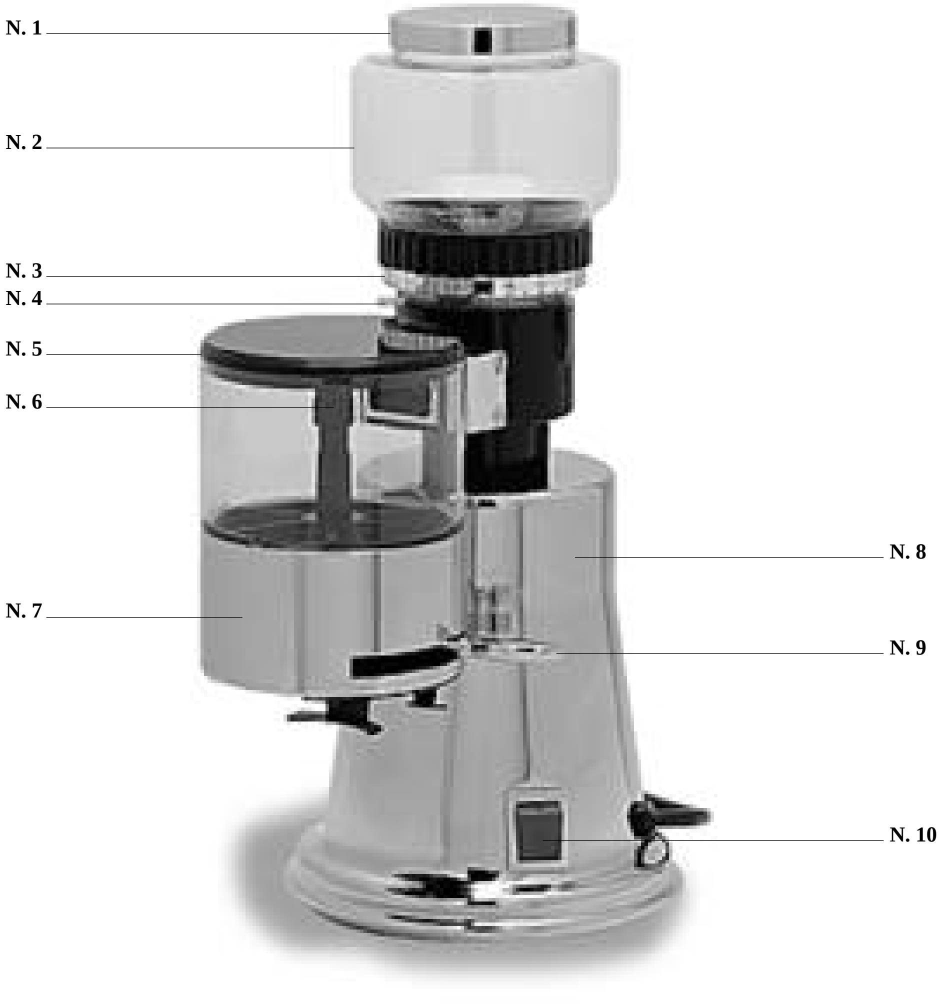
Pulizia carrozzeria

Usare semplicemente un panno umido (non abrasivo).
Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti scritte o verniciate perchè si potrebbero danneggiare.

Pulizia lance vapore

Le lance del vapore, usate per riscaldare bevande, devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare il formarsi di incrostazioni che possono otturare i fori dello spruzzatore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore della bevanda in riscaldamento.

MACINADOSATORE
ART. MS -- MSC





N. 11

LEGENDA

1. Coperchio campana caffè.
2. Campana caffè.
3. Anello regolazione macinatura
4. Perno arresto disco regolazione
5. Coperchio dosatore.
6. Perno regolazione dose
7. Dosatore
8. Corpo macinadosatore
9. Leva dosatore
10. Interruttore.

ACCESSORI:	1 pressacaffè rif. N.11 1 manuale istruzioni dotato di cartolina di garanzia
DIMENSIONI:	Peso kg 8 Altezza cm 38 Profondità cm 26 Diametro base cm 18

MODALITÀ D’IMPIEGO

A) Mettere il caffè in grani nella campana caffè N. 2.
B) Azionare l’interruttore N. 10 finché la quantità di caffè macinato sarà quella desiderata.
C) Estrarre le dosi tirando la leva dosatore N. 9 fino al termine della sua corsa senza poi accompagnarla nel ritorno.

Attenzione:
Non riempire mai il dosatore N. 7 oltre i 2/3 della capacità.

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

A) Abbassare il perno di arresto N. 4 dell’anello di regolazione N. 3.
B) Girare l’anello N. 3 in senso orario per avere una grana più fine
(È necessaria una grana più fine quando l’erogazione del caffè è troppo veloce e quindi il tempo di erogazione è inferiore ai 25/30 secondi, ottimali per una perfetta tazza di caffè espresso)
C) Girare l’anello N. 3 in senso antiorario per una grana più grossa.
È necessaria una grana più grossa quando l’erogazione del caffè è troppo lenta e quindi il tempo di erogazione è superiore ai 25/30 secondi, ottimali per una perfetta tazza di caffè espresso)

REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO

A) Ruotare il perno N. 6 all’interno del dosatore N.7 in senso orario (dose minore) o in senso antiorario (dose maggiore).

Attenzione:
Per l’erogazione di una perfetta tazza di caffè espresso è necessario utilizzare una dose compresa tra 6 e 7 gr.

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Attenzione:

Togliere la spina dalla presa di alimentazione prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia.

A) Togliere le parti mobili della macchina e lavare con abbondante acqua e detersivo neutro (non lavarle mai in lavastoviglie).

B) Pulire il corpo macchina N. 8 con un panno umido (non immergere mai in acqua).

C) Accertarsi che all'interno del dosatore N. 7 non si formino delle incrostazioni ed eventualmente rimuoverle con un pennello ed un panno assolutamente asciutto, asportandole azionando la leva dosatore N. 9.

D) Rimossa la campana N. 2, pulire le macine e il loro alloggiamento con un pennello ed un panno assolutamente asciutto.
La pulizia risulterà più efficace se effettuata ogni giorno.

ALTRE AVVERTENZE

A) Verificare saltuariamente lo stato di usura delle macine, tenendo presente che in condizioni ottimali possono macinare circa 600 kg di caffè.

B) Le macine usurate si identificano oltre che dal controllo visivo anche dall'aumento del tempo di macinatura e dall'aumento del rumore derivato dalla macinatura.

* Conservare l'imballo in luogo sicuro.
* In caso di trasferimento o di assistenza inviare la macchina solo con l'imballo originale per evitare incidenti durante il trasporto.

GB

GENERAL DIRECTIONS AND SAFETY RULES

1) This booklet is an integral and essential part of the product and will have to be handed to the end user.

   Carefully read the warnings contained in this booklet as they supply important information concerning safe installation, use and maintenance.

   Store this booklet with care for any further need.

2) After removing the package ensure the appliance is whole and undamaged.

   In case of doubt do not use the appliance and contact professionally qualified personnel.

   The packaging materials (plastic bags, polystyrene, nails etc.) must not be left within reach of children as they could represent potential hazards.

3) Before connecting the machine make sure that the data on the plate correspond with those of the electric mains.

   The plate is under the base of the machine.

   Installation should be carried out in compliance with current regulations, according to the manufacturer's instructions.

   Incorrect installation may cause damage to people, animals or objects, for which the manufacturer cannot be deemed responsible.

   Electrical safety of this machine is obtained only when the same is connected correctly to an effectively grounded network, as set forth by current safety regulations.

   It is necessary to comply with this fundamental safety pre-requisite and, in case of doubt, request accurate checks of the plant by professionally qualified personnel.

   The manufacturer cannot be deemed responsible for any damage caused by not having grounded the machine.

   Make sure that the current rating is suitable to the maximum power of the machine as stated on the plate.

   In case of doubt contact a professionally qualified person.

   This trained person will, in particular, also have to check that the wire section of the plant is suitable to the absorbed power of the machine.

   It is not advisable to use adapters, multiple sockets and/or extender cords.

   In case their use should be indispensable it is necessary to use only plugs, simple or multiple adapters and extender cords complying with current safety regulations, taking care not to exceed the current rating limit in current value, which is marked on simple adapters and extender cords, and the maximum power limit marked on the multiple adapter.

4) This machine will have to be employed only for its intended use.

Any other use has to be considered improper and therefore dangerous.

The maker cannot be deemed responsible for any damage caused by improper, wrong or unreasonable use.

5) The use of any electrical appliance implies some fundamental rules:

* Do not touch the appliance with wet or humid hands or feet;
* Do not use the appliance barefooted;
* Do not use extension cords in bathrooms or shower rooms;
* Do not pull the feeding cord to disconnect the appliance from the mains;
* Do not expose the appliance to the weather (rain, sunshine etc.), unless expres sly expected;
* Do not allow children or not fully capable persons to use the appliance;
* Do not dip in water the appliance to clean it.

6) Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the mains, unplugging it, or turning off the mains switch.

For cleaning operations follow strictly the instructions contained in this booklet.

7) In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off, avoiding any attempt to repair it or intervene directly.

Contact exclusively professionally qualified personnel.

Any repairs will have to be performed exclusively by the manufacturers or by an authorized service centre, using exclusively original spare parts.

Failure to comply with the above mentioned directions may affect safety of the appliance.

8) To avoid dangerous overheating, we recommend unwinding completely the feeding cord.

9) Do not obstruct aspiration or dissipation grids.

In particular, do not cover the cup-warming surface with cloths or other objects.

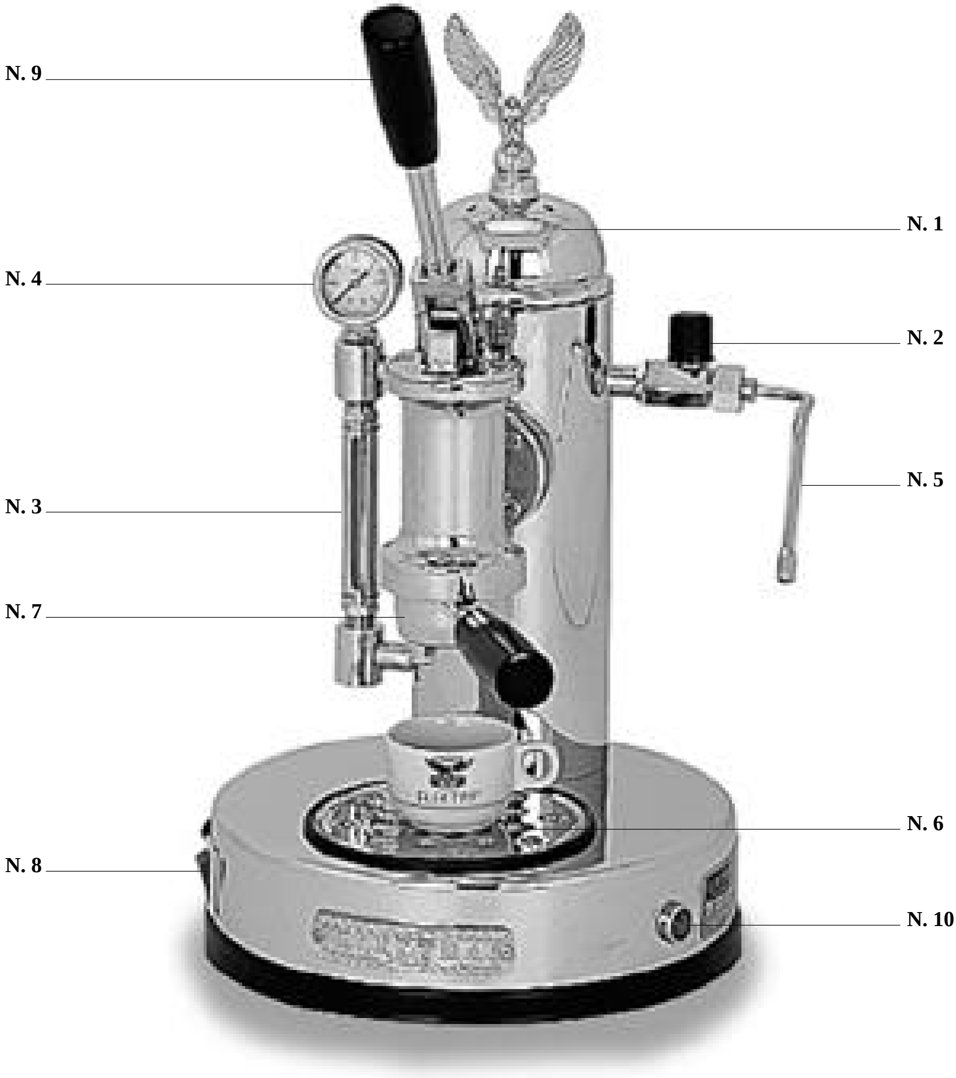
10) The feeding cable of this appliance must not be replaced by the user.

In case it should be damaged, turn off the appliance and contact professionally qualified personnel for its replacement.

11) In case you should decide to stop using this kind of appliance, we recommend to make it inoperative by cutting off the feeding cord, after having disconnected the cord from the mains. .

We also recommend to render harmless all those parts capable of posing potential hazards.

MICRO CASA PISTON & LEVER
ART. S1 – S1C – S1CO – S1CB





KEY

1. Water tank cover
2. Steam knob
3. Water gauge/water tank
4. Boiler pressure gauge
5. Steam/water spout
6. Cup-rest tray
7. Filter holder
8. Main switch
9. Coffee-making lever
10. Warning light
11. Two-cup filter
12. One-cup filter
13. Dosing spoon
14. Coffee press

ACCESSORIES:

1 filter for one cup ref. # 12

1 filter for two cups ref. # 11

1 dosing spoon ref. # 13

1 coffee press ref. # 14

1 instructions manual with guarantee card

ACCESSORIES ON DEMAND

* Natural wood base art. SB, with brass ball grip and compartment for used coffee grounds, sugar packets and spoons

* Black wood base art. SBN with chromed ball grip and compartment for used coffee grounds, sugar packets and spoons.

* Copper coffee grinder art.MS, in chromium-plated copper art.MSC

DIMENSIONS:

Weight kg 10

Boiler capacity l 1.8

Height cm 45/49

Base diameter cm 26

APPROVALS:

IMQ (Italy)
VDE/GS (Germany)
ELOT (Greece)
CE (Europe)
QAS (Australia)

DIRECTIONS FOR USE

- ***** **Always check water level before turning the machine on, because if there is no water the heating element might get damaged. Never fill the boiler above the maximum level of 3/4.**

A) When first starting the machine, fill 3/4 of boiler # 3 with cold, drinkable water, lifting cover # 1 and loosening the safety valve top.

B) To turn the machine on press the main switch # 8
(To turn it off press it the other way).

C) Wait for the machine to reach the ideal temperature for perfect output, checking boiler pressure with gauge # 4, needle hand will have to be between the green and the red mark. Also check warning light # 10 which will come off only when optimum operating pressure is reached.

D) To help reaching optimum pressure, turn knob # 2 to blow off for a second and then bring the knob again in the normal/closed position.

* **While reaching operating pressure, the machine might make soft boiling sounds which decrease once the pressure is reached.**

E) Pull lever # 9 until some water drops come out of filter holder # 7; this operation has the purpose of bringing the brewing group to the perfect temperature.

F) After choosing the filter for one or two cups (# 12, # 11), put it in filter holder # 7, fill it with coffee with doser # 13 and press it with press # 14. Fill the filter until about 3mm underneath its rim.

G) Insert filter holder # 7 in its place. It will close tightly by turning it slightly.

H) Place one or two cups under the spouts of filter holder # 7.

I) Pull lever # 9, wait and release it only when the first drops of coffee start coming out. The lever will return to its starting position and the coffee will start coming out.
For perfect coffee, pull the lever again before it gets to the end of its run. Repeat this operation until you have reached the desired amount of coffee.
The coffee is perfectly ground when the drink comes out in drops for approximately 25-30 seconds.

L) The machine is equipped with a steam spout # 5 to make cappuccino, punch, hot chocolate and tea.

M) To obtain steam turn knob # 2. Let any condense run off first, after which steam will flow with force giving the desired result. Once this operation has been performed, turn steamer knob # 2 in the opposite direction.

* **Warning! before filling the tank again:**
1) turn the machine off by bringing the main switch # 8 into the "OFF" position,
2) turn steamer knob # 2 and wait for all the steam to come out and for the pressure gauge hand # 4 to be on 0 (zero).

* **Warning: never fill the boiler over 3/4.**

* All parts are baked with transparent glaze.

*** Warning: The machine should be cleaned only with a soft and damp cloth.**

* Store the packaging in a safe place.

* In case of removal or service the machine should be moved only in its original packaging to avoid any accidents during transport.

PREPARING COFFEE

A) Release the filter holder from the brewing group and throw coffee grounds in the suitable drawer taking care not to damage the filter rim.

B) Fill the filter with a dose of ground coffee, level and press slightly with the coffee press.
Take care no coffee is left on the filter rim. This is to ensure best tightness and to extend the life of the brewing group gasket.

C) Block the filter holder into the unit so it is tightened securely with the brewing group gasket.

D) Place cups under the spouts and start the unit by means of the lever.

E) When you have finished making the coffee leave the filter-holder into the unit until making another cup.

* To obtain good coffee, the grinding is extremely important. It should take 25-30 seconds to make the coffee.
* If the coffee is too coarse you will obtain light coffee with very little white crema, if it is too fine you will obtain dark coffee with no crema.
* A good quality coffee is obtained by using freshly ground coffee of even coarseness (which can be obtained only if the grinder has sharp mills) used in the right quantity (approximately 6/7 grams per dose).
* It is important to use freshly ground coffee, because once it has been ground it quickly loses its aroma, and the fat substances it contains go off. It is therefore advisable to try and finish it by the evening.
* Properly warm cups are extremely important in obtaining creamy coffee.

PREPARING CAPPUCCINO, MILK AND OTHER HOT DRINKS

Dip the spout connected to the steam tap into the drink to be heated, then turn the suitable knob to deliver steam to the spout.
The steam gurgles in the liquid releasing heat, bringing it to the boiling temperature.
To whip up milk in order to make cappuccino, use a tall and narrow container filled in half, acting as follows:

A) Place the container underneath the steam spout so that the wand nozzle touches the bottom, turn the steam tap on and bring the milk nearly to the boil.

B) Lower the container so that the wand nozzle is near the surface of the milk, then move the container up and down so the wand nozzle gets in and out of the milk.
Perform this operation several times until the milk has frothed.
To make cappuccino add the hot and frothy milk to the hot coffee.

PREPARING TEA – CAMOMILE – ETC.

Heat up water with the steam spout then add the desired tea bag.

MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

Daily cleaning operations

Every evening or at least once a day, it is necessary to clean group shower and brewing group gasket with a cloth or a sponge. Filters and filter holder must then be rinsed in hot water in order to dissolve the fat deposits of coffee.

It is advisable to wash the inside of filters and filter holder in order to prevent scaling and coffee deposits, which might come off while making coffee and end up in the cup as dregs.

Cleaning filters and filter holder

A) Put three teaspoons of coffee machine detergent (our. art. DTB) in approximately half a litre of hot water in a heat-resistant container.

B) Put filters and filter holder in the solution and soak them for approximately 20/30 minutes.

C) Rinse with plenty of running water.

Cleaning the drain water pan

At least once a week clean the drain water pan. To take it out, remove the cup-resting grilles first.

Cleaning the body

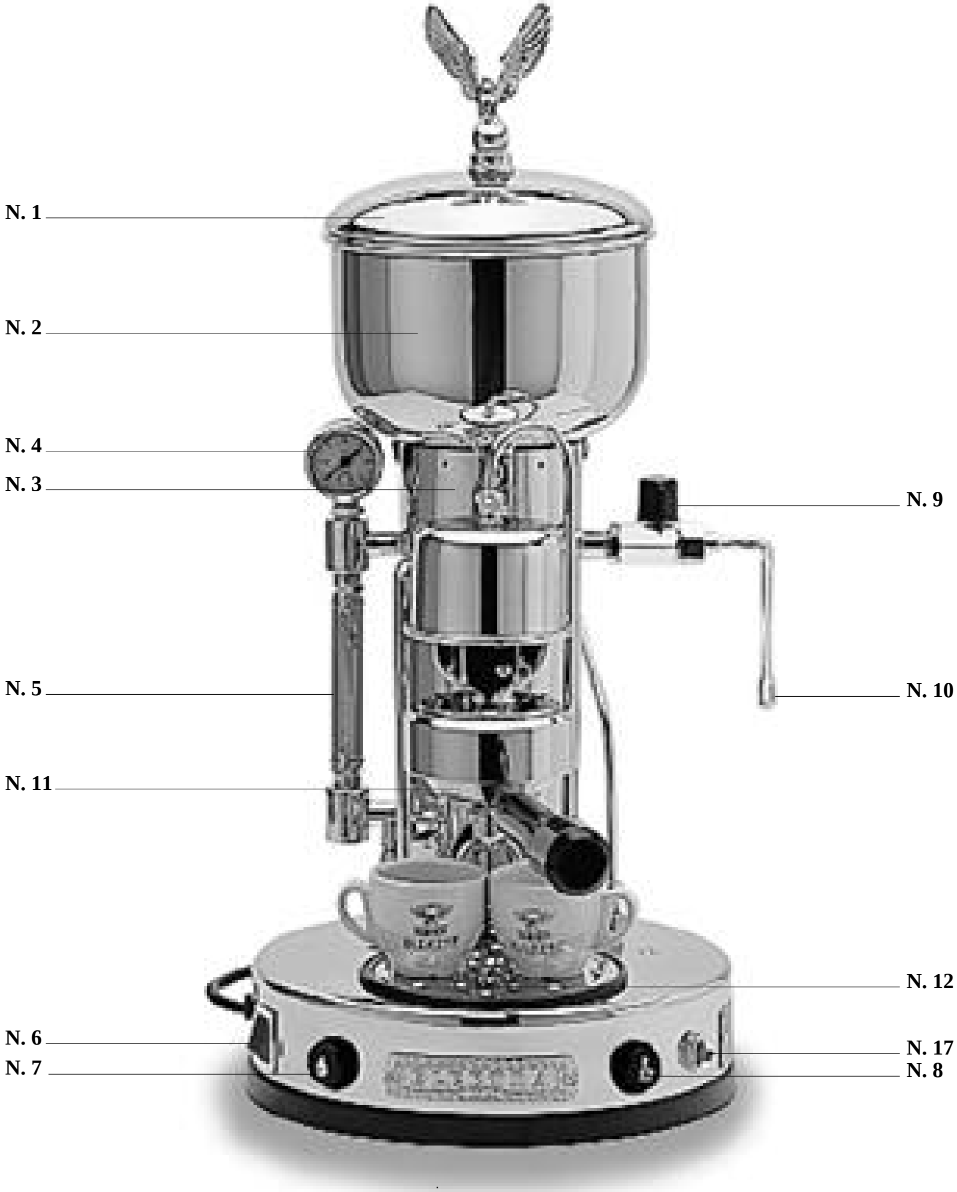
Simply use a damp cloth (non abrasive).

Do not use any alcohol or solvents on the written or painted parts because they could be damaged.

Cleaning steam spouts

Steam spouts that are used to heat up drinks must be cleaned immediately after use in order to prevent the formation of scaling which might block the holes of the nozzle, and also to prevent the taste of the drinks being currently heated to be contaminated by the drinks you heated before.

MICRO CASA SEMIAUTOMATICA
ART. SX -- SXC – SXCD





KEY

1. Water tank cover
2. Water tank
3. Hot water boiler
4. Pressure gauge
5. Hot water level glass
6. Main switch
7. Boiler water supply button
8. Coffee brewing button
9. Steamer knob
10. Steamer
11. Filter holder
12. Drip tray
13. 1-cup filter
14. 2-cup filter
15. Doser spoon
16. Coffee press
17. Warning light

ACCESSORIES :	1 filter for one cup ref. # 13 1 filter for two cups ref. # 14 1 doser spoon ref. # 15 1 coffee press ref. # 16 1 use and maintenance manual with guarantee card.
ACCESSORIES ON DEMAND:	* Wood base art. SB, with brass grip ball and compartment for used coffee grounds, sugar packets and spoons * Black wood base art. SBN with chrome grip ball and compartment for used coffee grounds, sugar packets and spoons. * Copper coffee grinder art.MS, Chrome copper coffee grinder art. MSC
DIMENSIONS:	Weight 12 Kg Tank capacity 2 l Boiler capacity 2 l Height 58 cm Base diameter 26 cm
APPROVALS:	CE (Europe) QAS (Australia)

DIRECTIONS FOR USE

- * **Always check water level before turning the machine on, because if there is no water the heating element might get damaged. Never fill the boiler above the maximum level of 3/4.**

A) Fill tank # 2 with cold, drinkable water, after lifting cover # 1.

B) To turn the machine on press the main switch # 6
(To turn it off press the same button the other way).

C) Press immediately button # 7; by doing this the machine takes water from tank # 2 and fills up the boiler # 3.

D) Check the boiler is correctly filled by means of the boiler water level glass # 5. Water should get to 3/4 of the level glass and not fill it completely in order to avoid overloading the boiler.

E) Check the water load in tank # 2 again and, if needed, fill it at least over half of total capacity.

F) Wait for the machine to reach the ideal temperature for perfect output, checking boiler pressure with gauge # 4, whose needle will have to be between the green and the red mark. Also check warning light # 17 which will come off only when optimum operating pressure is reached.

G) To help reaching optimum pressure, turn knob # 9 to blow off for a second and then bring the knob again in the normal/closed position.

- * **While reaching operating pressure, the machine might make soft boiling sounds which decrease once the pressure is reached**

H) After choosing the filter for one or two cups (# 13 or # 14), put it in filter holder # 11, fill it with coffee with doser # 15 and press it with press # 16. Fill the filter until about 3mm underneath its rim.

I) Insert filter holder # 11 in its place. It will close tightly by turning it slightly.

L) Place one or two cups under the spouts of filter holder # 11

M) Press button # 8 which controls the pump.

N) When you have obtained the desired amount of coffee in the cup you must press button # 8 again to disconnect the pump.
The coffee is perfectly ground when the drink comes out in drops for approximately 25-30 seconds.

O) The machine is equipped with a steam spout # 10 to make cappuccino, punch, hot chocolate and tea.

P) To obtain steam turn knob # 9. Let any condense run off first, after which steam will flow with force giving the desired result.

- * All parts are baked with transparent glaze.
- * **Warning: The machine should be cleaned only with a soft and damp cloth**
- * Store the packaging in a safe place.
- * In case of removal or service the machine should be moved only in its original packaging to avoid any accidents during transport.

PREPARING COFFEE

A) Release the filter holder from the brewing group and throw coffee grounds in the suitable drawer, taking care not to damage the filter rim.

B) Fill the filter with a dose of ground coffee, level and press slightly with the coffee press.
Take care no coffee is left on the filter rim. This is to ensure best tightness and to extend the life of the brewing group gasket.

C) Lock the filter holder into the brewing group so it is tightened securely with the brewing group gasket.

D) Place cups under the spouts and start the group by means of the suitable control.

E) When you have finished making the coffee leave the filter-holder into the brewing group until making another cup.

* To obtain good coffee, the grinding is extremely important. It should take 25-30 seconds to make the coffee.
* If the coffee is too coarse you will obtain light coffee with very little white froth, if it is too fine you will obtain dark coffee with no froth.
* Good quality coffee is obtained by using freshly ground coffee of even coarseness (which can be obtained only if the grinder has sharp mills) used in the right quantity (approximately 6/7 grams per dose).
* It is important to use freshly ground coffee, because once it has been ground it quickly loses its aroma, and the fatty substances it contains go off. It is therefore advisable to try and finish it by the evening.

• Properly warm cups are extremely important in obtaining creamy coffee.

PREPARING CAPPUCCINO, MILK AND OTHER HOT DRINKS

Dip the wand connected to the steam tap into the drink to be heated, then turn the suitable knob to deliver steam to the nozzle on the tip of the spout.
The steam gurgles in the liquid releasing heat, bringing it to the boiling temperature.
To whip up milk in order to make cappuccino, use a tall and narrow container filled in half, acting as follows:

A) Place the container underneath the steam spout so that the nozzle touches the bottom, turn the steam tap on and bring the milk nearly to the boil.

B) Lower the container so that the nozzle is near the surface of the milk, then move the container up and down so the nozzle gets in and out of the milk.
Perform this operation several times until the milk has frothed.
To make cappuccino add the hot and frothy milk to the hot coffee.

PREPARING TEA – CAMOMILE – ETC.

Heat up water in the teapot with the steam wand then add the desired tea bag.

MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

Daily cleaning operations

Every evening or at least once a day, it is necessary to clean the group shower and brewing group gasket with a cloth or a sponge. Filters and filter holder must then be rinsed in hot water in order to dissolve the fat deposits of the coffee.

It is advisable to wash the inside of filters and filter holder in order to prevent scaling and coffee deposits, which might come off while making coffee and end up in the cup as dregs.

Cleaning filters and filter holder

A) Put three teaspoons of coffee machine detergent (our. art. DTB) in approximately half a litre of hot water in a heat-resistant container.
B) Put filters and filter holder in the solution and soak them for approximately 20/30 minutes.
C) Rinse with plenty of running water.

Cleaning the drain water pan

At least once a week clean the drain water pan. To take it out, remove the cup-resting grilles first.

Cleaning the body

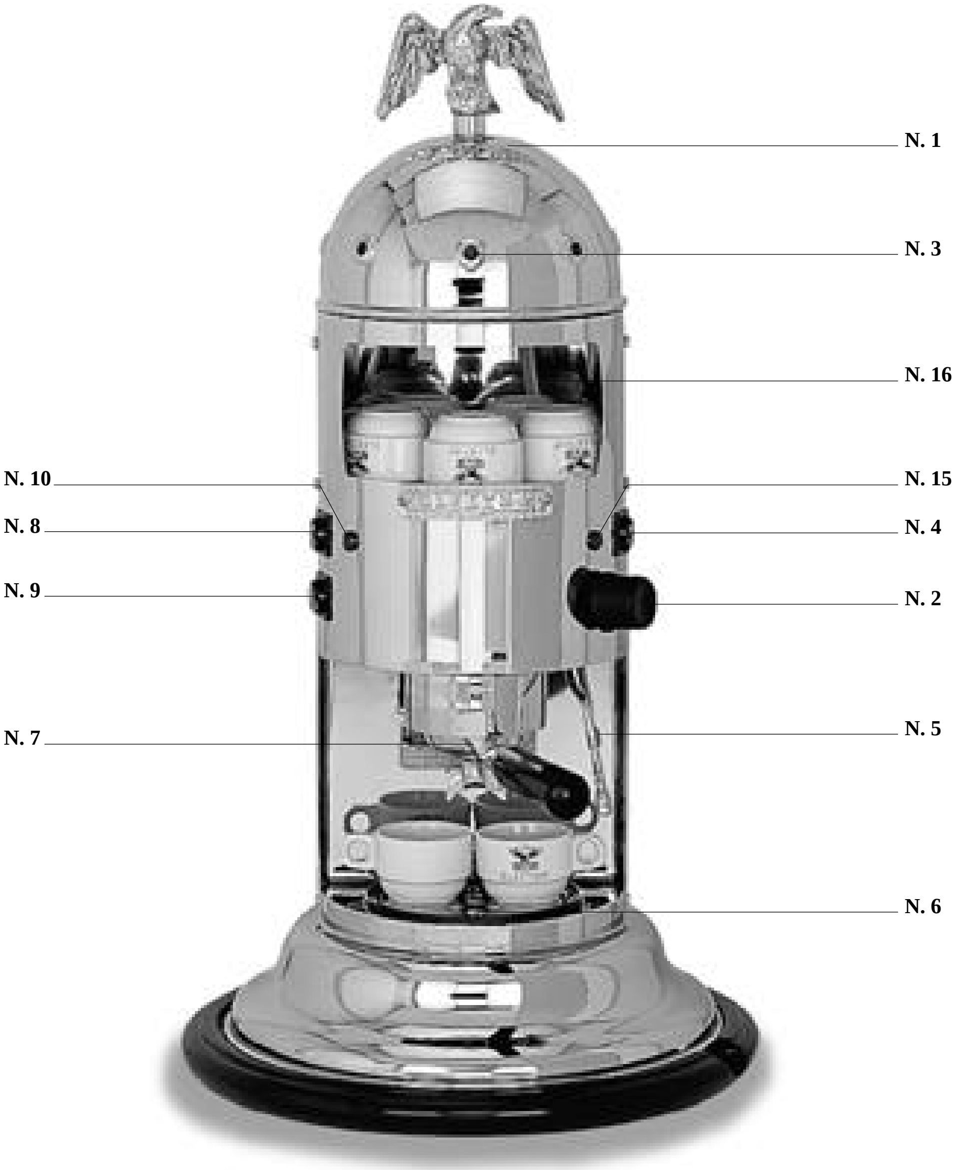
Simply use a damp cloth (non abrasive).

Do not use any alcohol or solvents on the written or painted parts as they could be damaged.

Cleaning steam wands

Steam wands that are used to heat up drinks must be cleaned immediately after use in order to prevent the formation of scaling which might block the holes of the sprayer, and also to prevent the taste of the drinks being currently heated to be contaminated by the drinks you heated before.

MINI VERTICALE SEMIAUTOMATICA
ART. A1 – A1C – A1G





KEY

1. Water tank cover
2. Steamer knob
3. Water gauge/ water tank
4. Steam button
5. Steam/water spout
6. Cup-rest grille
7. Filter holder
8. Main switch
9. Coffee output button
10. Operation warning light
11. 2-cup filter
12. 1-cup filter
13. Doser spoon
14. Coffee press
15. Steam warning light
16. Cup-warming compartment

ACCESSORIES:	1 filter for one cup ref. # 12 1 filter for two cups ref. # 11 1 doser spoon ref. # 13 1 coffee press ref. # 14 1 instruction manual with guarantee card. Wood base art. SA, Black wood base art. SAN
ACCESSORIES ON DEMAND:	* Copper grinder art. MS, in chrome copper art. MSC
DIMENSIONS:	Weight 13.00 kg Tank capacity 2 l Height 69 cm Base diameter 26 cm
APPROVALS:	CE (Europe)

DIRECTIONS FOR USE

- **Always check water level before turning the machine on, because if there is no water the heating element could be damaged.**

A) Lift cover # 1 and fill tank # 3 with cold, drinkable water.

B) To turn the machine on press the main switch # 8
(To turn it off press the same button the other way), warning light # 10 will come on.

C) Press button # 9 until a few water drops will come out of filter holder # 7; by doing this the machine takes water from tank # 3 and fills up the boiler. Warning light # 15 will come on.

D) Wait for the machine to reach the ideal temperature for perfect output, checking warning light # 15, which will come off only when optimum pressure and temperature are reached.

E) To help reaching optimum pressure, turn knob # 2 during step C to blow off for a second and then bring the knob again in the normal/closed position.

F After choosing the filter for one or two cups (# 12 or # 11), put it in filter holder # 7, fill it with coffee using doser # 13 and press it with press # 14.
Fill the filter until about 3 mm underneath its rim.

G) Insert filter holder # 7 in its seat. It will close tightly by turning it slightly.

H) Place one or two cups under the spouts of filter holder # 7

I) Press button # 9 which controls the pump. Coffee grinding is perfect when coffee is delivered in drops for about 25/30 seconds.

L) When you have obtained the desired amount of coffee in the cup you must press button # 9 again to disconnect the pump.

M) The machine is equipped with a steamer # 5 to make cappuccino, punch, hot chocolate and tea.

N) To produce steam press steam button # 4, wait for light # 15 to come off, after about 10 seconds, then turn knob # 2.
Let any condense run off, after which the steam will flow with force giving the desired result. When you have finished, turn the steamer knob # 2 the other way and press steam button # 4, bringing it into its rest position.

O) **When steam production is over press button # 9 until a few water drops will come out of filter holder # 7.**

* All parts are baked with transparent glaze.

* **Warning: The machine should be cleaned only with a soft and damp cloth.**

* Store the packaging in a safe place.

* In case of removal or service the machine should be moved only in its original packaging to avoid any accidents during transport.

PREPARING COFFEE

A) Release the filter holder from the brewing group and throw coffee grounds in the suitable drawer taking care not to damage the filter rim.

B) Fill the filter with a dose of ground coffee, level and press slightly with the coffee press.
Take care no coffee is left on the filter rim. This is to ensure best tightness and to extend the life of the brewing group gasket.

C) Lock the filter holder into the brewing group so it is tightened securely.

D) Place cups under the spouts and start the group by means of the control # 9.

E) When you have finished making the coffee leave the filter-holder into the unit until making another cup.

* To obtain good coffee, the grinding is extremely important. It should take 25-30 seconds to make the coffee.
* If the coffee is too coarse you will obtain light coffee with very little white froth, if it is too fine you will obtain dark coffee with no froth.
* Good quality coffee is obtained by using freshly ground coffee of even coarseness (which can be obtained only if the grinder has sharp mills) used in the right quantity (approximately 6/7 grams per dose).
* It is important to use freshly ground coffee, because once it has been ground it quickly loses its aroma, and the fat substances it contains go off. It is therefore advisable to try and finish it by the evening.
• Properly warm cups are extremely important in obtaining creamy coffee.

PREPARING CAPPUCCINO, MILK AND OTHER HOT DRINKS

Dip the wand connected to the steam tap into the drink to be heated, then turn the suitable knob to deliver steam to the nozzle on the tip of the spout.
The steam gurgles in the liquid releasing heat, bringing it to the boiling temperature.
To whip up milk in order to make cappuccino, use a tall and narrow container filled in half, acting as follows:

A) Place the container underneath the steam spout so that the nozzle touches the bottom, turn the steam tap and bring the milk nearly to the boil.

B) Lower the container so that the nozzle is near the surface of the milk, then move the container so the nozzle gets in and out of the milk.
Perform this operation several times until the milk has frothed.
To make cappuccino add the hot and frothy milk to the hot coffee.

PREPARING TEA – CAMOMILE – ETC.

Heat up water in the teapot with the steam wand then add the desired tea bag.

MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

Daily cleaning operations

Every evening or at least once a day it is necessary to clean the group shower and brewing group gasket with a cloth or a sponge. Filters and filter holder must then be rinsed in hot water in order to dissolve the fat deposits of coffee.

It is advisable to wash the inside of filters and filter holder in order to prevent scaling and coffee deposits, which might come off while making coffee and end up in the cup as dregs.

Cleaning filters and filter holder

A) Put three teaspoons of coffee machine detergent (our. art. DTB) in approximately half a litre of hot water in a heat-resistant container.
B) Put filters and filter holder in the solution and soak them for approximately 20/30 minutes.
C) Rinse with plenty of running water.

Cleaning the drain water pan

At least once a week clean the drain water pan. To take it out, remove the cup-resting grilles first.

Cleaning the body

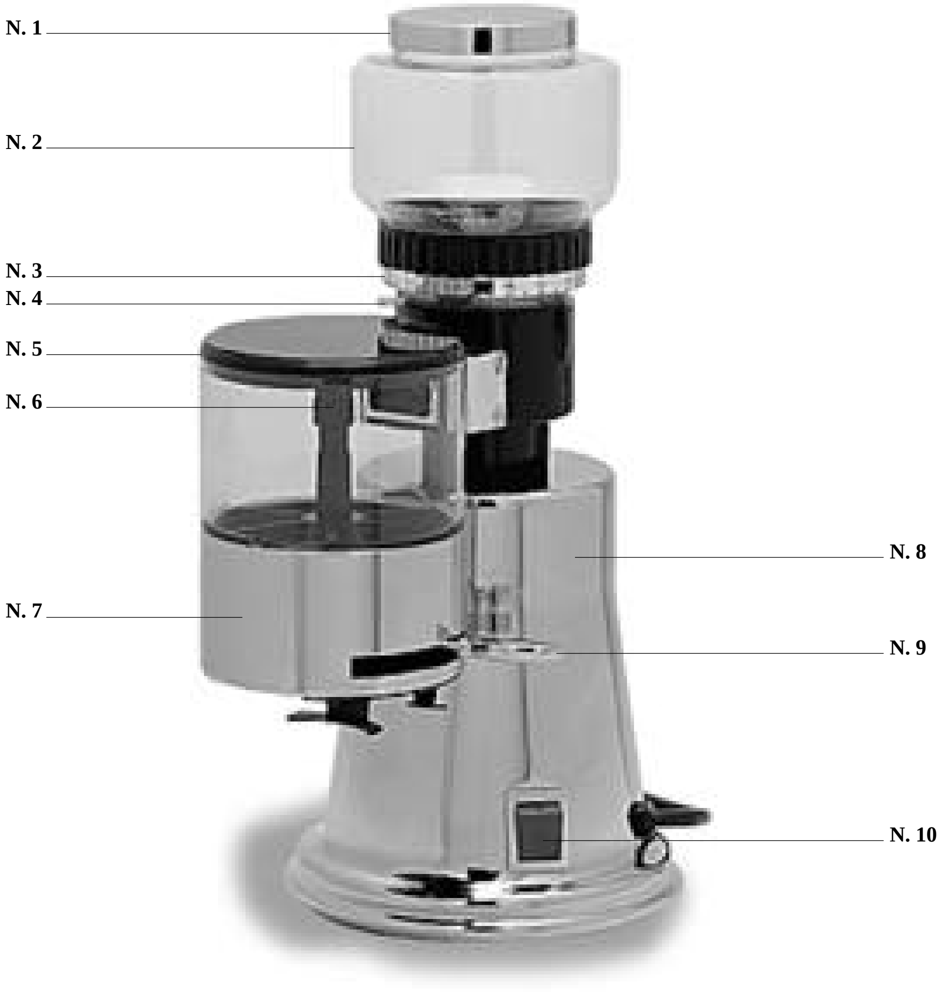
Simply use a damp cloth (non abrasive).

Do not use any alcohol or solvents on the written or painted parts because they could be damaged.

Cleaning steam wands

Steam wands that are used to heat up drinks must be cleaned immediately after use in order to prevent the formation of scaling which might block the holes of the sprayer, and also to prevent the taste of the drinks being currently heated to be contaminated by the drinks you heated before.

COFFEE GRINDER
ART. MS – MSC





N. 11

KEY

1. Hopper cover
2. Hopper assembly.
3. Grinding adjustment ring
4. Adjusting ring stopping pin
5. Ground hopper cover
6. Batch adjustment pin
7. Ground coffee hopper
8. Grinder body
9. Dosing lever
10. Switch.

ACCESSORIES:	1 coffee press ref. # 11 1 instructions manual with guarantee card
DIMENSIONS:	Weight 8 kg Height 38 cm Depth 26 cm Base diameter 18 cm

DIRECTIONS FOR USE

A) Put coffee beans in hopper # 2
B) Press switch # 10 until you obtain the desired amount of ground coffee.
C) Extract doses by pulling dosing lever # 9 to its end-of-run then release it to spring back.

Warning:
Never ground coffee hopper # 7 beyond 2/3 of its capacity.

GRINDING ADJUSTMENT

A) Lower stopping pin # 4 of adjusting ring # 3 and hold it down.
B) Turn ring # 3 clockwise to have finer coffee
(Finer coffee is necessary when coffee-brewing is too quick, and therefore output time is less than 25-30 seconds, which is the best timing for a perfect cup of espresso coffee)
C) Turn ring # 3 anti-clockwise for coarser coffee.
(Coarser coffee is necessary when coffee-making is too slow, and therefore output time is more than 25-30 seconds, which as we said before is the best timing for a perfect cup of espresso coffee)
D) Allow the stop pin to click back into place.

ADJUSTING GROUND COFFEE DOSE

A) Turn pin # 6 inside ground coffee hopper # 7 clockwise (less coffee) or anti-clockwise (more coffee).

Warning:
To obtain a perfect cup of espresso coffee it is necessary to use a dose between 6 and 7 grams.

CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

Warning:

Disconnect appliance from the power supply before performing any cleaning operations.

A) Remove all movable parts of the machine and wash with plenty of water and neutral soap (never wash them in the dishwasher)

B) Clean the machine body # 8 with a damp cloth (never dip it in water).

C) Make sure there is no ground coffee stuck inside the ground coffee hopper # 7. If there is any, remove it with a paintbrush and a completely dry cloth, and by pulling mill glass lever # 9.

D) Remove bell # 2, and clean the mills and their housing with a paintbrush and a completely dry cloth.
Cleaning operations should be carried out daily for best results.

OTHER WARNINGS

A) Every so often check the wear of mills, bearing in mind that in best conditions they can grind approximately 600 kilos of coffee.

B) The wear of mills can be detected by checking them and also when grinding takes longer or is noisier than usual.

* Store the package in a safe place.
* In case of removal or service the machine should be move exclusively in its original packaging to avoid any accidents during transport.

D

ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

1) Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist integraler und wesentlicher Bestandteil des Produktes und muß dem Endverbraucher ausgehändigt werden.
Lesen Sie aufmerksam die vorliegende Gebrauchsanweisung durch, die Ihnen wichtige Sicherheitshinweise über Installation, Verwendung und Wartung gibt.
Die Gebrauchsanweisung für ein späteres Nachschlagen gut aufbewahren.

2) Nach Entfernen der Verpackung die Unversehrtheit des Gerätes überprüfen.
Im Zweifelsfall das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
Verpackungsmaterial wie Plastiksäcke, Styropor, Nägel usw., die eine eventuelle Gefahr darstellen könnten, nicht in der Reichweite von Kindern lassen.

3) Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebenen technischen Daten denen des elektrischen Stromnetzes entsprechen.
Die Angaben befinden sich unter dem Unterteil des Gerätes.
Die Installation ist von volljährigem Personal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen sowie gemäß der Angaben des Herstellers auszuführen.
Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.
Das Gerät ist elektrisch nur dann sicher, wenn es, wie von den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgesehen, sachgemäß geerdet wird.
Die für die Sicherheit wesentliche Erdung muß sichergestellt werden, und im Zweifelsfall ist von qualifiziertem Fachpersonal eine sorgfältige Kontrolle der elektrischen Anlage vorzunehmen.
Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch eine fehlende Erdung der Ablage hervorgerufen werden, keine Verantwortung.
Es muß kontrolliert werden, ob die Stromfestigkeit der elektrischen Anlage der auf dem Typenschild mit den technischen Daten angegebenen Höchstleistung des Gerätes angemessen ist.
Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an qualifiziertes Fachpersonal.
Das Fachpersonal hat weiterhin zu überprüfen, ob der Kabeldurchschnitt der Anlage für die vom Gerät abgenommene Leistung ausreichend ist.
Es wird davon abgeraten, Anpassungsgeräte, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel zu verwenden.
Falls deren Verwendung notwendig sein sollte, nur Stecker, Anpassungsgeräte und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, wobei darauf zu achten ist, daß die auf dem einfachen Anpassungsgerät oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchstleistung nicht überschritten wird.

4) Das Gerät darf nur für den dafür vorgesehenen Gebrauch verwendet werden.

Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften und unangemessenen Gebrauch verursacht werden.

5) Die Verwendung eines jeden elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlicher Regeln:

* Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
* Das Gerät nicht mit nackten Füßen benutzen;
* Keine Verlängerungskabel in Bädern oder Duschen verwenden;
* Nicht am Speisekabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz abzunehmen;
* Das Gerät keinen Umwelteinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen, es sein denn, dies ist ausdrücklich vorgesehen;
* Das Gerät nicht von Kindern oder anderen nicht fähigen Personen benutzen lassen;
* Das Gerät darf für die Reinigung nicht in Wasser getaucht werden.

6) Vor allen Wartungsarbeiten grundsätzlich das Gerät vom Stromnetz trennen, indem der Netzstecker gezogen wird oder der Schalter der elektrischen Anlage ausgeschaltet wird.
Für die Reinigung ausschließlich die in der vorliegenden Gebrauchsanweisung enthaltenen Anweisungen befolgen.

7) Für den Fall, daß das Gerät nicht funktionieren sollte oder Störungen auftreten, muß das Gerät ausgeschaltet werden. Führen Sie bitte keine Reparaturen oder andere direkte Eingriffe am Gerät durch.
Wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal
Eine eventuelle Reparatur der Produkte darf nur durch den Hersteller oder eine andere autorisierte Kundendienststelle und nur mit originalen Ersatzteilen durchgeführt werden.
Die Nichteinhaltung des oben Genannten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

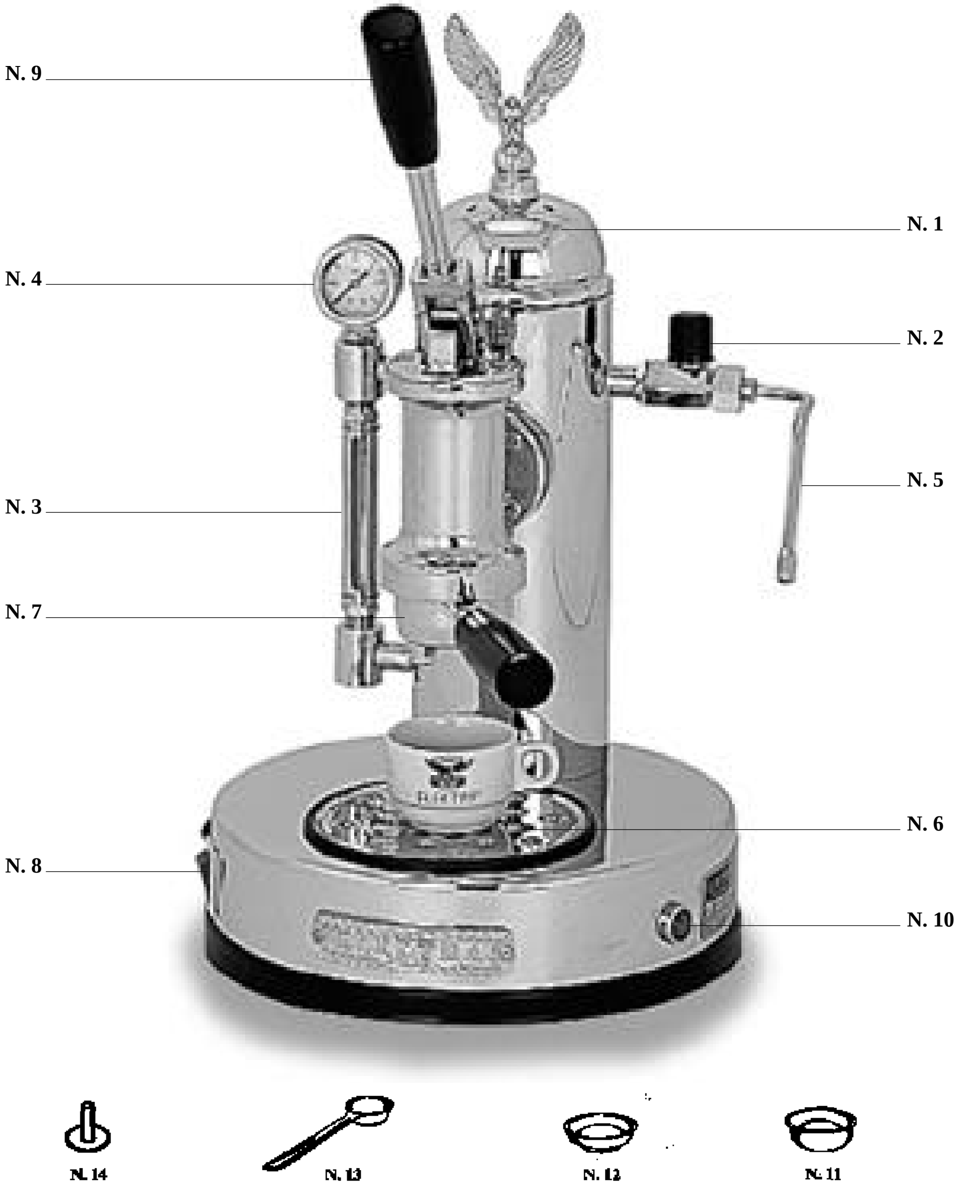
8) Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Speisekabel in seiner ganzen Länge auszurollen.

9) Nicht die Qnsaug-oder Dissipationsgitter bedecken.
Vor allem die Tassenwärmerplatte darf nicht mit Lappen oder ähnlichem bedeckt werden.

10) Das Speisekabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgetauscht werden.
Im Falle einer Beschädigung das Gerät ausschalten und sich für den Austausch ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

11) Falls ein Gerät dieses Typs nicht mehr verwendet werden sollte, wird dringend geraten, es gebrauchsunfähig zu machen, indem das Speisekabel abgetrennt wird, nachdem es vom Netz genommen wurde.
Es wird zudem empfohlen, alle Teile, die eine mögliche Gefahr darstellen könnten, sicherzustellen.

MICRO CASA MIT HEBEL
ART. S1 – S1C – S1CO – S1CB



ZEICHENERKLÄRUNG

1. Wassertank-Deckel
2. Griff Verdampfer
3. Wasserstandsanzeiger/Wassertank
4. Druckmesser Kessel
5. Düse Dampf/Wasser
6. Tassenrost
7. Filterhalter
8. Hauptschalter
9. Kaffeeausgabehebel
10. Kontrolleuchte
11. Filter für 2 Tassen
12. Filter für 1 Tasse
13. Dosierlöffe
14. Kaffeepresser

ZUBEHÖR:
1 Filter für eine Tasse Best.-Nr. 12
1 Filter für zwei Tassen Best.-Nr. 11
1 Dosierlöffel Best.-Nr. 13
1 Kaffeepresser Best.-Nr. 14
1 Betriebsanleitung mit Garantieschein.

SONDERZUBEHÖR:
* Untergestell aus Holz, holzfarben, Art.SB, mit Messingknauf und Schubfach für Kaffeesatz, Zuckerbeutel und Mokkalöffel.
* Untergestell aus Holz, schwarz, Art. SBN, mit verchromtem Knauf und Schubfach für Kaffeesatz, Zuckerbeutel und Mokkalöffel.
* Dosiermühle aus Kupfer Art.MS, Dosiermühle aus verchromtem Kupfer Art.MSC.

ABMESSUNGEN:
Gewicht 10 kg
Kesselkapazität 1,8 l
Höhe 45/49 cm
Durchmesser Untergestell 26 cm

HOMOLOGATION :
IMQ (Italien)
VDE/GS (Deutschland)
ELOT (Griechenland)
CE (Europa).
QAS (Australia)

BEDIENUNGSANLEITUNG

*	**Vor dem Einschalten des Gerätes grundsätzlich den Wasserstand kontrollieren, da ohne Wasser der Widerstand durchbrennen kann. Den Kessel niemals über den Höchststand von _ befüllen.**

A)	Beim ersten Gebrauch der Maschine, den Deckel Nr. 1 abnehmen und den Verschluß mit Sicherheitsventil abdrehen und den Kessel Nr. 3 zu _ mit kaltem Trinkwasser befüllen.

B)	Zum Einschalten den Hauptschalter Nr. 8 drücken.
(Zum Ausschalten denselben Schalter in die entgegengesetzte Richtung zu drücken.)

C)	Abwarten, bis die Maschine die ideale Temperatur für eine perfekte Ausgabe erreicht hat.Dazu den Druckmesser des Kessels Nr. 4, dessen Zeiger zwischen der grünen und roten Markierung stehen muß, und die Kontrolleuchte Nr. 10 kontrollieren, die nur bei Erreichen des optimalen Betriebsdrucks erlischt.

D)	Um den optimalen Druck schneller zu erreichen den Griff Nr. 2 drehen und für einen Moment Luft ablassen, dann in die Position normal/geschlossen zurückbringen.

*	**Während der Aufheizphase kann die Maschine leichte Brodelgeräusche von sich geben, die jedoch mit Erreichen des richtigen Drucks leiser werden.**

E)	Den Hebel Nr. 9 betätigen, bis einige Wassertropfen aus dem Filterhalter Nr. 7 austreten; durch diesen Vorgang wird die Ausgabegruppe auf die perfekte Temperatur gebracht.

F)	Nach der Auswahl des gewünschten Filters für eine oder zwei Tassen (Nr. 12, Nr. 11) diesen in den Filterhalter Nr. 7 legen, mit dem Dosierlöffel Nr. 13 mit Kaffee füllen und mit dem Kaffeepresser Nr. 14 anpressen.
Den Filter bis ca. 3 mm unter dem Filterrand befüllen.

G)	Den Filterhalter Nr. 7 in seinen Sitz schieben und mit einer leichten Drehung hermetisch verschließen.

H)	Eine oder zwei Tassen unter die Düsen der Kaffeeausgabe des Filterhalters Nr. 7 stellen.

I)	Den Hebel Nr. 9 betätigen und erst dann wieder loslassen, wenn die ersten Kaffeetropfen ausgetreten sind. Der Hebel kehrt automatisch in seine Ausgangsposition zurück und gibt den Kaffee aus.
Um diesen Vorgang perfekt auszuführen sollte der Hebel erneut betätigt werden, bevor er wieder in seine Ausgangsstellung zurückkehrt. Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Menge Kaffee ausgegeben wurde.
Der Mahlgrad des verwendeten Kaffees ist perfekt, wenn der Kaffee innerhalb von 25-30 Sekunden und in Tropfen ausströmt.

L)	Das Gerät ist mit einem Verdampfer Nr. 5 für Cappuccino, Punsch, Kakao und Tee ausgerüstet.

M)	Für die Erzeugung des Dampfes den Griff Nr. 2 drehen. Das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen. Anschließend wird der Dampf wie gewünscht strömen.
Nach Beendigung dieses Arbeitsganges den Griff des Verdampfers Nr. 2 in die andere Richtung drehen.

*	**Achtung! Vor dem erneuten Befüllen des Kessels:**
1) die Maschine ausschalten und dafür den Hauptschalter Nr. 8 in die Position "OFF" bringen,
2) den Griff des Verdampfers Nr. 2 drehen und abwarten, daß der gesamte Dampf ausströmt und der Zeiger der Druckanzeige Nr. 4 auf 0 (Null) steht.

* **Achtung: Den Kessel nie über den Höchststand von befüllen.**
* Die Maschine ist mit einem Druckregulierer (Art.-Nr. 01344035) ausgerüstet, der sich unter dem Untergestell des Gerätes befindet und über eine druckzuführende Leitung mit dem Kessel verbunden ist. Über die Mittelschraube kann dieser Druck reguliert werden
* Alle Teile sind mit transparentem Lack feuerlackiert.
* **Achtung: Ausschließlich mit einem weichen, feuchten Lappen reinigen.**
* Die Originalverpackung an einem sicheren Ort verwahren.
* Im Falle eines Transports oder im Servicefall die Maschine stets in der Originalverpackung versenden, um Transportschäden zu vermeiden.

KAFFEEZUBEREITUNG

A) Den Filterhalter von der Ausgabegruppe abnehmen und den Kaffeesatz in den Filterkasten entleeren, ohne dabei den Filterrand zu beschädigen.

B) Den Filter mit der gewünschten Menge gemahlenen Kaffees füllen und mit dem Presser leicht andrücken und ebnen.
Darauf achten, daß am Filterrand kein gemahlener Kaffee hängen bleibt. Diese Vorsichtsmaßnahme dient der Funktion und Sicherheit der Unterkappendichtung.

C) Den Filterhalter so an der Ausgabegruppe befestigen, daß er mit der Dichtung gut schließt.

D) Die Tassen unter die Ausgabeöffnungen stellen und die Gruppensteuerung betätigen.

E) Nach Beendigung der Kaffeeausgabe den Filterhalter bis zur nächsten Kaffeezubereitung an der Ausgabegruppe befestigt lassen.

* Ausschlaggebend für die Zubereitung eines guten Kaffees ist der Mahlgrad des Kaffees, der so sein muß, daß die Zubereitung des Kaffees 25/30 Sekunden beansprucht.
* Bei einem zu groben Mahlgrad wird der Kaffee hell und leicht, mit nur wenig Creme. Ist der Mahlgrad zu fein, wird der Kaffee dunkel, ohne Creme
* Für die Zubereitung eines guten Kaffees muß frisch und gleichmäßig gemahlenes Kaffeepulver (wird nur von einer Dosiermühle mit scharfem Mahlwerk erreicht) in der richtigen Menge (ca. 6/7 Gramm pro Dosis) verwendet werden.
* Es ist wichtig, frisch gemahlenen Kaffee zu verwenden, da der gemahlene Kaffee schnell seine Geschmacksqualität verliert und die enthaltenen Fettbestandteile ranzig werden. Daher ist es ratsam, den Kaffee bis zum Abend.
* Gut vorgewärmte Tassen verbessern deutlich die Qualität eines cremigen Kaffees.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, MILCH UND ANDEREN HEISSEN GETRÄNKEN

* Die an den Dampfhahn angeschlossene Düse in das aufzuwärmende Getränk einführen. Danach den dafür vorgesehenen Griff betätigen, der die Spritzdüse am Ende speist.
  Der in der Flüssigkeit sprudelnde Dampf gibt Wärme ab und bringt das Getränk zum Kochen.
* Für die Zubereitung von Milchschaum für Cappuccino muß ein hohes, schmales Gefäß verwendet werden, das ungefähr bis zur Hälfte gefüllt wird. Wie folgt vorgehen:

A) Das Gefäß unter die Düse stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt. Den Dampfhahn öffnen und die Milch fast bis zum Kochen bringen.

B) Das Gefäß nach unten ziehen, bis sich die Spritzdüse fast an der Milchoberfläche befindet. In dieser Position das Gefäß so bewegen, daß sich die Spritzdüse abwechselnd in und außerhalb der Milch befindet.
Diesen Vorgang für einige Sekunden wiederholen, bis die Milch vollkommen aufgeschäumt ist.
Für die Zubereitung von Cappuccino, dem heißen Kaffee die erhitzte und aufgeschäumte Milch hinzufügen.

ZUBEREITUNG VON TEE – KAMILLENTEE – USW.

Mit der Düse des Wasserhahns heißes Wasser aus dem Kessel entnehmen. Dann den Beutel für das gewünschte Getränk hinzufügen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tägliche Reinigung

Jeden Abend, oder zumindest einmal am Tag müssen die Düsen und Dichtungen der Unterkappen der Ausgabegruppe mit einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden und die Filter und Filterhalter müssen in heißem Wasser abgespült werden, damit sich die Fettablagerungen des Kaffees auflösen.

Es ist ratsam, das Innere der Filterhalter und Filter gründlich zu reinigen, um Verkrustungen und Kaffeeablagerungen zu vermeiden, die, wenn sie sich während der Zubereitung des Kaffees ablösen, in der Tasse einen “Satz” bilden.

Reinigung der Filter und Filterhalter

A) Drei Teelöffel Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen (unser Art. DTB) in etwa einen halben Liter kochendes Wasser geben, das sich in einem hitzebeständigen Behälter befindet.

B) Die Filter und Filterhalter in die so vorbereitete Reinigungslösung geben und dort für ca. 20/30 Minuten liegen lassen.

C) Gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

Reinigung der Ablaufwanne

Mindestens einmal in der Woche den Tassenrost abnehmen, die Ablaufwanne für Abwasser entnehmen und gründlich reinigen.

Reinigung des Gehäuses

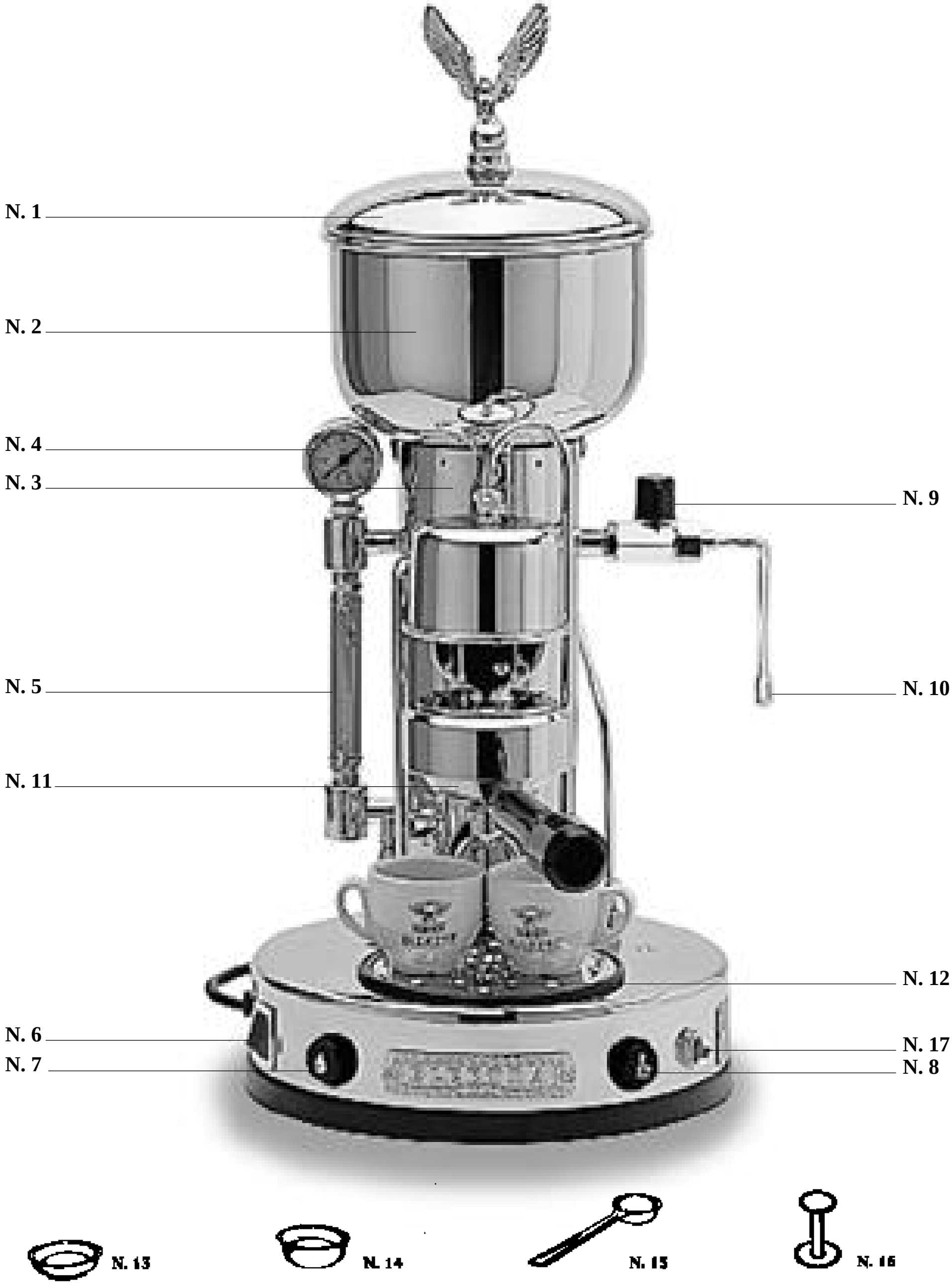
Einfach einen (nicht kratzenden) Lappen verwenden.

Auf keinen Fall Alkohol oder andere Lösungsmittel zur Reinigung der beschrifteten oder lackierten Teile verwenden, da diese beschädigt werden könnten.

Reinigung der Dampfdüsen

Die Dampfdüsen, die zum Erhitzen von Getränken verwendet werden, müssen sofort nach Gebrauch gereinigt werden, damit Ablagerungen vermieden werden, die die Öffnungen der Düsen verstopfen könnten und um zu vermeiden, daß andere, zuvor erhitzte Getränke, den Geschmack des zu erwärmenden Getränks verändern.

MICRO CASA HALBAUTOMATISCH
ART. SX – SXC – SXCD



ZEICHENERKLÄRUNG

1. Wassertank-Deckel
2. Wassertank
3. Warmwasser-Kessel
4. Druckmesser Kessel
5. Sichtfenster Warmwasserstand
6. Hauptschalter
7. Taste Wasserzulauf Kessel
8. Taste Kaffeeausgabe
9. Griff Verdampfer
10. Verdampfer
11. Filterhalter
12. Tropfenauffangvorrichtung
13. Filter für 1 Tasse
14. Filter für 2 Tassen
15. Dosierlöffel
16. Kaffeepresser
17. Kontrolleuchte

ZUBEHÖR:
1 Filter für eine Tasse Best.-Nr. 13
1 Filter für zwei Tassen Best.-Nr. 14
1 Dosierlöffel Best.-Nr. 15
1 Kaffeepresser Best.-Nr. 16
1 Betriebsanleitung mit Garantieschein.

SONDERZUBEHÖR:
* Untergestell aus Holz, holzfarben, Art.SB, mit Messingknauf und Schubfach für Kaffeesatz, Zuckerbeutel und Mokkalöffel.
* Untergestell aus Holz, schwarz, Art. SBN, mit verchromtem Knauf und Schubfach für Kaffeesatz, Zuckerbeutel und Mokkalöffel.
* Dosiermühle aus Kupfer Art.MS, Dosiermühle aus verchromtem Kupfer Art.MSC.

ABMESSUNGEN:
Gewicht 12 kg
Tankkapazität 2 l
Kesselkapazität 2 l
Höhe 58 cm
Durchmesser Untergestell 26 cm

HOMOLOGATION :
CE (Europa).
QAS (Australia)

BEDIENUNGSANLEITUNG

* **Vor dem Einschalten des Gerätes grundsätzlich den Wasserstand kontrollieren, da ohne Wasser der Widerstand durchbrennen kann. Den Kessel niemals über den Höchststand von befüllen.**

A) Den Deckel Nr. 1 anheben und den Tank Nr. 2 mit kaltem Trinkwasser füllen.

B) Zum Einschalten den Hauptschalter Nr. 6 drücken.
(Zum Ausschalten in die entgegengesetzte Richtung drücken.)

C) Sofort die Taste Nr. 7 drücken. Mit diesem Vorgang entnimmt das Gerät Wasser aus dem Tank Nr. 2 und füllt den Kessel Nr. 3.

D) Den richtigen Füllstand im Kessel durch das Sichtfenster Nr. 5 des Kessels kontrollieren, bis das Sichtfenster zu bedeckt ist. Den Kessel nicht ganz auffüllen, um eine Überlastung zu vermeiden.

E) Erneut den Wasserstand in Tank Nr. 2 kontrollieren und falls notwendig mindestens bis über die Hälfte der Gesamtkapazität auffüllen.

F) Abwarten, bis das Gerät die ideale Betriebstemperatur erreicht hat. Dazu den Druckmesser Nr. 4 des Kessels kontrollieren, dessen Zeiger zwischen der grünen und der roten Markierung stehen muß, und die Kontrolleuchte Nr. 17, die nur bei Erreichen der idealen Betriebstemperatur erlischt.

G) Um den optimalen Druck schneller zu erreichen, betätigen Sie den Griff Nr. 9, lassen Sie die Luft kurz ab und stelle Sie dann den Griff wieder auf die Position normal/geschlossen.

* **Während der Aufheizphase kann die Maschine leichte Brodelgeräusche von sich geben, die jedoch mit Erreichen des richtigen Drucks leiser werden.**

H) Nach der Auswahl des gewünschten Filters für eine oder zwei Tassen (Nr. 13 oder Nr. 14) diesen in den Filterhalter Nr. 11 legen, mit dem Dosierlöffel Nr. 15 mit Kaffee füllen und mit dem Kaffeepresser Nr. 16 anpressen.
Den Filter bis ca. 3 mm unter dem Filterrand befüllen.

I) Den Filterhalter Nr. 11 in seinen Sitz schieben und mit einer leichten Drehung hermetisch verschließen.

L) Eine oder zwei Tassen unter die Düsen der Kaffeeausgabe des Filterhalters Nr. 11 stellen.

M) Die Taste Nr. 8 betätigen, die die Pumpe in Gang setzt.

N) Nach Erreichen der gewünschten Dosis Kaffee in der Tasse oder in den Tassen muß erneut die Taste Nr. 8 gedrückt werden, um die Pumpe auszuschalten.

O) Das Gerät ist mit einem Verdampfer Nr. 10 für Cappuccino, Punsch, Kakao und Tee ausgerüstet.

P) Für die Erzeugung des Dampfes den Griff Nr. 9 drehen. Das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen. Anschließend wird der Dampf wie gewünscht strömen.

* Die Maschine ist mit einem Druckregulierer (Art.-Nr. 01344035) ausgerüstet, der sich unter dem Untergestell des Gerätes befindet und über eine druckzuführende Leitung mit dem Kessel verbunden ist.
  Über die Mittelschraube kann dieser Druck reguliert werden
  Alle Teile sind mit transparentem Lack feuerlackiert.
* **Achtung: Ausschließlich mit einem weichen, feuchten Lappen reinigen.**
* Die Originalverpackung an einem sicheren Ort verwahren.
* Im Falle eines Transports oder im Servicefall die Maschine nur in der Originalverpackung versenden, um Transportschäden zu vermeiden.

KAFFEEZUBEREITUNG

A) Den Filterhalter von der Ausgabegruppe abnehmen und den Kaffeesatz in den Filterkasten entleeren, ohne dabei den Filterrand zu beschädigen.

B) Den Filter mit der gewünschten Menge gemahlenen Kaffees füllen und mit dem Presser leicht andrücken und ebnen.
Darauf achten, daß am Filterrand kein gemahlener Kaffee hängen bleibt. Diese Vorsichtsmaßnahme dient der Funktion und Sicherheit der Unterkappendichtung.

C) Den Filterhalter so an der Ausgabegruppe befestigen, daß er mit der Dichtung gut schließt.

D) Die Tassen unter die Ausgabeöffnungen stellen und die Gruppensteuerung betätigen.

E) Nach Beendigung der Kaffeeausgabe den Filterhalter bis zur nächsten Kaffeezubereitung an der Ausgabegruppe befestigt lassen.

* Ausschlaggebend für die Zubereitung eines guten Kaffees ist der Mahlgrad des Kaffees, der so sein muß, daß die Zubereitung des Kaffees 25/30 Sekunden beansprucht.
* Bei einem zu groben Mahlgrad wird der Kaffee hell und leicht, mit nur wenig Creme. Ist der Mahlgrad zu fein, wird der Kaffee dunkel, ohne Creme.
* Für die Zubereitung eines guten Kaffees muß frisch und gleichmäßig gemahlenes Kaffeepulver (wird nur von einer Dosiermühle mit scharfem Mahlwerk erreicht) in der richtigen Menge (ca. 6/7 Gramm pro Dosis) verwendet werden.
* Es ist wichtig, frisch gemahlenen Kaffee zu verwenden, da der gemahlene Kaffee schnell seine Geschmacksqualität verliert und die enthaltenen Fettbestandteile ranzig werden. Daher ist es ratsam, den Kaffee bis zum Abend.
* Gut vorgewärmte Tassen verbessern deutlich die Qualität eines cremigen Kaffees.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, MILCH UND ANDEREN HEISSEN GETRÄNKEN

Die an den Dampfhahn angeschlossene Düse in das aufzuwärmende Getränk einführen. Danach den dafür vorgesehenen Griff betätigen, der die Spritzdüse am Ende speist.

Der in der Flüssigkeit sprudelnde Dampf gibt Wärme ab und bringt das Getränk zum Kochen.

Für die Zubereitung von Milchschaum für Cappuccino muß ein hohes, schmales Gefäß verwendet werden, das ungefähr bis zur Hälfte gefüllt wird. Wie folgt vorgehen:

A) Das Gefäß unter die Düse stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt. Den Dampfhahn öffnen und die Milch fast bis zum Kochen bringen.

B) Das Gefäß nach unten ziehen, bis sich die Spritzdüse fast an der Milchoberfläche befindet. In dieser Position das Gefäß so bewegen, daß sich die Spritzdüse abwechselnd in und außerhalb der Milch befindet.

Diesen Vorgang für einige Sekunden wiederholen, bis die Milch vollkommen aufgeschäumt ist. .

Für die Zubereitung von Cappuccino, dem heißen Kaffee die erhitzte und aufgeschäumte Milch hinzufügen.

ZUBEREITUNG VON TEE – KAMILLENTEE – USW.

Mit der Düse des Wasserhahns heißes Wasser aus dem Kessel entnehmen. Dann den Beutel für das gewünschte Getränk hinzufügen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tägliche Reinigung

Jeden Abend, oder zumindest einmal am Tag müssen die Düsen und Dichtungen der Unterkappen der Ausgabegruppe mit einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden und die Filter und Filterhalter müssen in heißem Wasser abgespült werden, damit sich die Fettablagerungen des Kaffees auflösen.
Es ist ratsam, das Innere der Filterhalter und Filter gründlich zu reinigen, um Verkrustungen und Kaffeeablagerungen zu vermeiden, die, wenn sie sich während der Zubereitung des Kaffees ablösen, in der Tasse einen “Satz” bilden.

Reinigung der Filter und Filterhalter

A) Drei Teelöffel Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen (unser Art. DTB) in etwa einen halben Liter kochendes Wasser geben, das sich in einem hitzebeständigen Behälter befindet.
B) Die Filter und Filterhalter in die so vorbereitete Reinigungslösung geben und dort für ca. 20/30 Minuten liegen lassen.
C) Gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

Reinigung der Ablaufwanne

Mindestens einmal in der Woche den Tassenrost abnehmen, die Ablaufwanne für Abwasser entnehmen und gründlich reinigen.

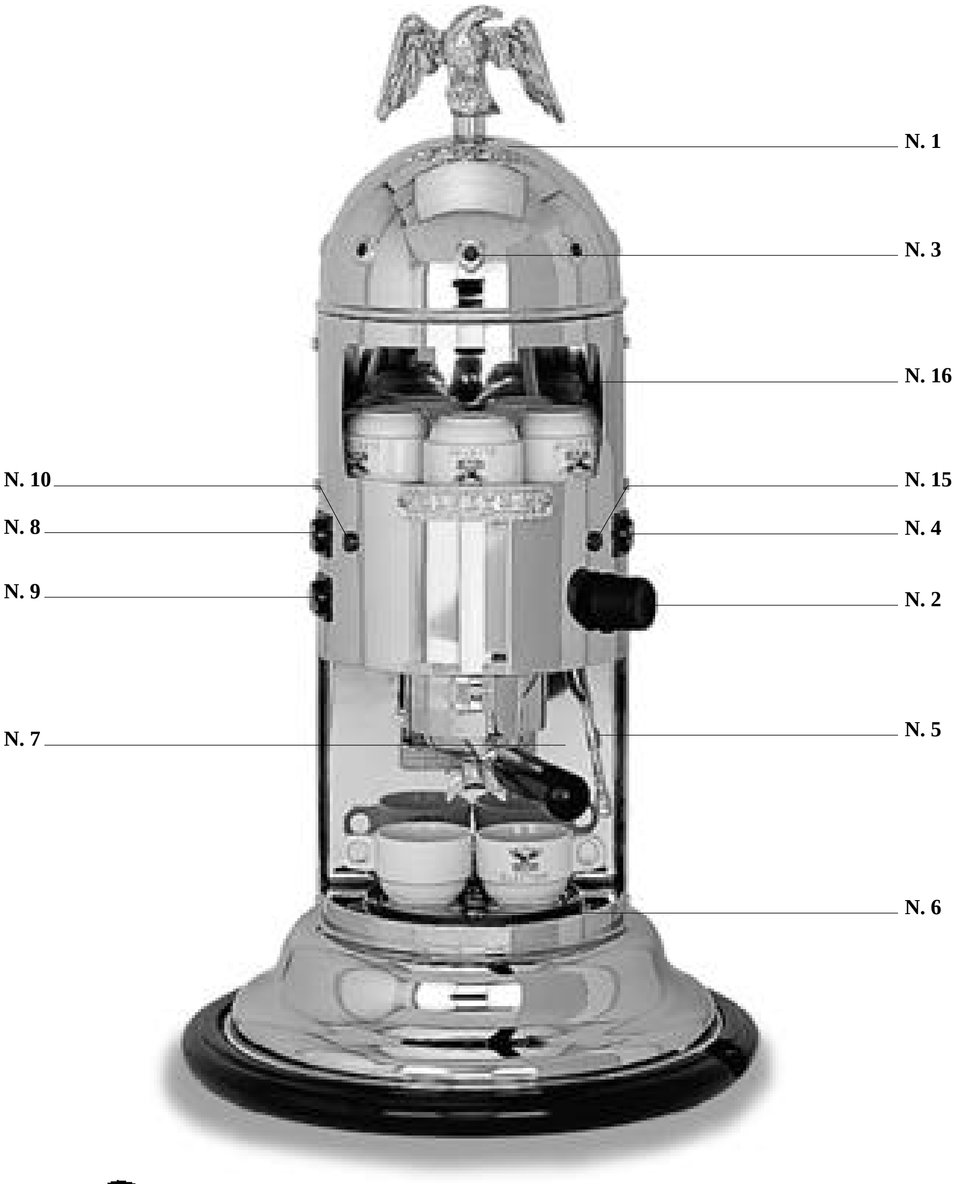
Reinigung des Gehäuses

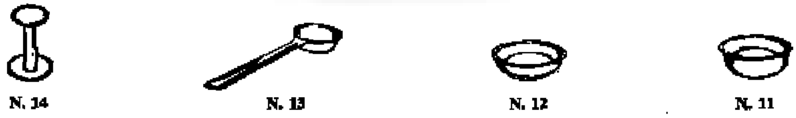
Einfach einen (nicht kratzenden) Lappen verwenden.
Auf keinen Fall Alkohol oder andere Lösungsmittel zur Reinigung der beschrifteten oder lackierten Teile verwenden, da diese beschädigt werden könnten.

Reinigung der Dampfdüsen

Die Dampfdüsen, die zum Erhitzen von Getränken verwendet werden, müssen sofort nach Gebrauch gereinigt werden, damit Ablagerungen vermieden werden, die die Öffnungen der Düsen verstopfen könnten und um zu vermeiden, daß andere, zuvor erhitzte Getränke, den Geschmack des zu erwärmenden Getränks verändern.

MINI VERTICALE HALBAUTOMATISCH
ART. A1 – A1C – A1G





ZEICHENERKLÄRUNG

1. Wassertank-Deckel
2. Griff Verdampfer
3. Wasserstandsanzeiger/Wassertank
4. Taste Dampf
5. Düse Dampf/Wasser
6. Tassenrost
7. Filterhalter
8. Hauptschalter
9. Kaffeeausgabetaste
10. Kontrolleuchte ON/OFF
11. Filter für 2 Tassen
12. Filter für 1 Tasse
13. Dosierlöffel
14. Kaffeepresser
15. Kontrolleuchte Dampf
16. Wärmefach Tassen

ZUBEHÖR:
1 Filter für eine Tasse Best.-Nr. 12
1 Filter für zwei Tassen Best.-Nr. 11
1 Dosierlöffel Best.-Nr. 13
1 Kaffeepresser Best.-Nr. 14
1 Betriebsanleitung mit Garantieschein.
Untergestell aus Holz Art. SA, Art. SAN Farbe Schwarz

SONDERZUBEHÖR: * Dosiermühle aus Kupfer Art. MS, Dosiermühle aus verchromtem Kupfer Art. MSC.

ABMESSUNGEN:
Gewicht 13.00 kg
Tankkapazität 2 l
Höhe 69 cm
Durchmesser Untergestell 26 cm

HOMOLOGATION : CE (Europa).

BEDIENUNGSANLEITUNG

- **Vor dem Einschalten des Gerätes grundsätzlich den Wasserstand überprüfen, da ohne Wasser der Widerstand durchbrennen kann.**

A) Den Deckel Nr. 1 anheben und den Tank Nr. 3 mit kaltem Trinkwasser füllen.

B) Zum Einschalten den Hauptschalter Nr. 8 drücken.
(Zum Ausschalten denselben Schalter in die entgegengesetzte Richtung drücken.)
Die Kontrolleuchte Nr. 10 geht an.

C) Die Taste Nr. 9 drücken, bis aus dem Filterhalter Nr. 7 einige Tropfen Wasser austreten.Mit diesem Vorgang entnimmt das Gerät Wasser aus dem Tank Nr. 3 und füllt den Kessel. Die Kontrolleuchte Nr. 15 leuchtet auf.

D) Abwarten, bis das Gerät die ideale Betriebstemperatur erreicht hat. Dazu die Kontrolleuchte Nr. 15 kontrollieren, die nur bei Erreichen der idealen Betriebstemperatur erlischt.

E) Um den optimalen Betriebsdruck schneller zu erreichen, während der Phase C Griff Nr. 2 betätigen, die Luft kurz ablassen und den Griff wieder in die Position normal/geschlossen bringen.

F) Nach Auswahl des gewünschten Filters für 1 oder 2 Tassen (Nr. 12 oder Nr. 11) diesen in den Filterhalter Nr. 7 legen, mit dem Dosierlöffel Nr. 13 mit Kaffee füllen und mit dem Kaffeepresser Nr. 14 anpressen.
Den Filter bis ca. 3 mm unter dem Filterrand befüllen.

G) Den Filterhalter Nr. 7 in seinen Sitz schieben, der sich mit einer leichten Drehung hermetisch schließt.

H) Eine oder zwei Tassen unter die Düsen der Kaffeeausgabe des Filterhalters Nr. 7 stellen.

I) Die Taste Nr. 9 drücken, die die Pumpe in Funktion setzt. Der Mahlgrad des benutzten Kaffees ist perfekt, wenn der Kaffee innerhalb von 25/30 Sekunden und in Tropfen ausströmt.

L) Wenn die gewünschte Kaffeemenge in der oder den Tassen ist, muß erneut die Taste Nr. 9 gedrückt werden, um die Pumpe auszuschalten.

M) Das Gerät ist mit einem Verdampfer Nr. 5 für Cappuccino, Punsch, Kakao und Tee ausgerüstet.

N) Für die Erzeugung des Dampfes die Dampf-Taste Nr. 4 drücken, abwarten, bis die Kontrolleuchte Nr. 15 nach ca. 10 Sekunden erlischt und dann den Griff Nr. 2 drehen.
Das eventuell vorhandene Kondenswasser abfließen lassen, danach tritt der Dampf kräftig aus, so daß das gewünschte Ergebnis erzielt wird. Nach Beendigung den Griff des Verdampfers Nr. 2 in die entgegengesetzte Richtung drehen und die Dampf-Taste Nr. 4 in die Ruhestellung bringen.

O) **Nachdem die Dampfausgabe beendet ist, die Taste Nr. 9 drücken, bis aus dem Filterhalter Nr. 7 Wasser austritt.**

* Alle Teile sind mit einem transparenten Lack feuerlackiert.
* **Achtung: Ausschließlich mit einem weichen, feuchten Lappen reinigen.**
* Originalverpackung an einem sicheren Ort aufbewahren.
* Im Falle eines Transports oder im Servicefall die Maschine nur in der Originalverpackung versenden, um Transportschäden zu vermeiden.

KAFFEEZUBEREITUNG

A) Den Filterhalter von der Ausgabegruppe abnehmen und den Kaffeesatz in den Filterkasten entleeren, ohne dabei den Filterrand zu beschädigen.

B) Den Filter mit der gewünschten Menge gemahlenen Kaffees füllen und mit dem Presser leicht andrücken und ebnen.
Darauf achten, daß am Filterrand kein gemahlener Kaffee hängen bleibt. Diese Vorsichtsmaßnahme dient der Funktion und Sicherheit der Unterkappendichtung.

C) Den Filterhalter so an der Ausgabegruppe befestigen, daß er mit der Dichtung gut schließt.

D) Die Tassen unter die Ausgabeöffnungen stellen und die Gruppensteuerung betätigen.

E) Nach Beendigung der Kaffeeausgabe den Filterhalter bis zur nächsten Kaffeezubereitung an der Ausgabegruppe befestigt lassen.

* Ausschlaggebend für die Zubereitung eines guten Kaffees ist der Mahlgrad des Kaffees, der so sein muß, daß die Zubereitung des Kaffees 25/30 Sekunden beansprucht.

* Bei einem zu groben Mahlgrad wird der Kaffee hell und leicht, mit nur wenig Creme. Ist der Mahlgrad zu fein, wird der Kaffee dunkel, ohne Creme

* Für die Zubereitung eines guten Kaffees muß frisch und gleichmäßig gemahlenes Kaffeepulver (wird nur von einer Dosiermühle mit scharfem Mahlwerk erreicht) in der richtigen Menge (ca. 6/7 Gramm pro Dosis) verwendet werden.

* Es ist wichtig, frisch gemahlenen Kaffee zu verwenden, da der gemahlene Kaffee schnell seine Geschmacksqualität verliert und die enthaltenen Fettbestandteile ranzig werden. Daher ist es ratsam, den Kaffee bis zum Abend.

• Gut vorgewärmte Tassen verbessern deutlich die Qualität eines cremigen Kaffees.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO, MILCH UND ANDEREN HEISSEN GETRÄNKEN

Die an den Dampfhahn angeschlossene Düse in das aufzuwärmende Getränk einführen. Danach den dafür vorgesehenen Griff betätigen, der die Spritzdüse am Ende speist.
Der in der Flüssigkeit sprudelnde Dampf gibt Wärme ab und bringt das Getränk zum Kochen.
Für die Zubereitung von Milchschaum für Cappuccino muß ein hohes, schmales Gefäß verwendet werden, das ungefähr bis zur Hälfte gefüllt wird. Wie folgt vorgehen:

A) Das Gefäß unter die Düse stellen, bis die Spritzdüse den Boden berührt. Den Dampfhahn öffnen und die Milch fast bis zum Kochen bringen.

B) Das Gefäß nach unten ziehen, bis sich die Spritzdüse fast an der Milchoberfläche befindet. In dieser Position das Gefäß so bewegen, daß sich die Spritzdüse abwechselnd in und außerhalb der Milch befindet.
Diesen Vorgang für einige Sekunden wiederholen, bis die Milch vollkommen aufgeschäumt ist.
Für die Zubereitung von Cappuccino, dem heißen Kaffee die erhitzte und aufgeschäumte Milch hinzufügen.

ZUBEREITUNG VON TEE – KAMILLENTEE – USW.

Mit der Düse des Wasserhahns heißes Wasser aus dem Kessel entnehmen. Dann den Beutel für das gewünschte Getränk hinzufügen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tägliche Reinigung

Jeden Abend, oder zumindest einmal am Tag müssen die Düsen und Dichtungen der Unterkappen der Ausgabegruppe mit einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden und die Filter und Filterhalter müssen in heißem Wasser abgespült werden, damit sich die Fettablagerungen des Kaffees auflösen.
Es ist ratsam, das Innere der Filterhalter und Filter gründlich zu reinigen, um Verkrustungen und Kaffeeablagerungen zu vermeiden, die, wenn sie sich während der Zubereitung des Kaffees ablösen, in der Tasse einen "Satz" bilden.

Reinigung der Filter und Filterhalter

A) Drei Teelöffel Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen (unser Art. DTB) in etwa einen halben Liter kochendes Wasser geben, das sich in einem hitzebeständigen Behälter befindet.
B) Die Filter und Filterhalter in die so vorbereitete Reinigungslösung geben und dort für ca. 20/30 Minuten liegen lassen.
C) Gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

Reinigung der Ablaufwanne

Mindestens einmal in der Woche den Tassenrost abnehmen, die Ablaufwanne für Abwasser entnehmen und gründlich reinigen.

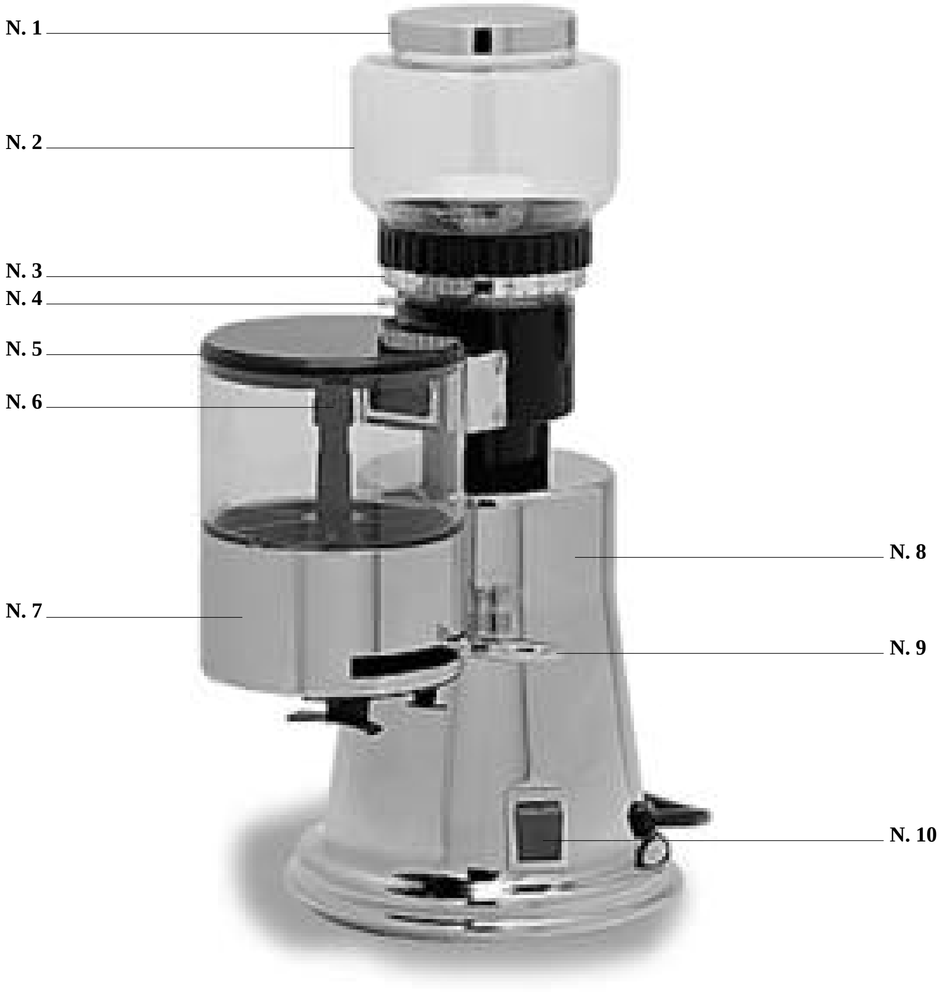
Reinigung des Gehäuses

Einfach einen (nicht kratzenden) Lappen verwenden.
Auf keinen Fall Alkohol oder andere Lösungsmittel zur Reinigung der beschrifteten oder lackierten Teile verwenden, da diese beschädigt werden könnten.

Reinigung der Dampfdüsen

Die Dampfdüsen, die zum Erhitzen von Getränken verwendet werden, müssen sofort nach Gebrauch gereinigt werden, damit Ablagerungen vermieden werden, die die Öffnungen der Düsen verstopfen könnten und um zu vermeiden, daß andere, zuvor erhitzte Getränke, den Geschmack des zu erwärmenden Getränks verändern.

DOSIERMÜHLE
ART. MS – MSC





N. 11

ZEICHENERKLÄRUNG

1. **Deckel Bohnenbehälter**
2. Bohnenbehälter
3. Ring zur Regulierung der Korngröße
4. Zapfen zum Anhalten der Regulierscheibe
5. Deckel Dosierer
6. Zapfen Mengenregulierung
7. Dosierer
8. Gehäuse Dosiermühle
9. Hebel Dosierer
10. Schalter

ZUBEHÖR:	1 Kaffeepresser Best.-Nr. 11 1 Betriebsanleitung mit Garantieschein
ABMESSUNGEN:	Gewicht 8 kg Höhe 38 cm Tiefe 26 cm Durchmesser Untergestell 18 cm

BEDIENUNGSANLEITUNG

A) Die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter Nr. 2 geben.
B) Den Schalter Nr. 10 betätigen, bis die gewünschte Menge an gemahlenem Kaffee erreicht ist.
C) Den gemahlenen Kaffee durch Ziehen des Dosierhebels Nr. 9 bis zum Anschlag, ohne ihn in seine Ausgangsposition zurückzuführen, entnehmen.

Achtung:

Den Dosierer Nr. 7 nie mehr als bis zu 2/3 seines Aufnahmevermögens füllen.

REGULIERUNG DER MAHLUNG

A) Den Zapfen zum Anhalten Nr. 4 des Regulierrings Nr. 3 absenken.
B) Den Regulierring Nr. 3 im Uhrzeigersinn drehen, um eine feinere Korngröße zu erzielen.
(Eine kleinere Mahlung ist dann notwendig, wenn der Kaffee bei der Ausgabe zu schnell herausfließt, d.h., wenn die ideale Ausgabezeit von 25/30 Sekunden für die Zubereitung einer optimalen Tasse Espresso unterschritten wird.)
C) Den Regulierring Nr. 3 gegen den Uhrzeigersinn drehen, um eine gröbere Korngröße zu erzielen.
(Eine gröbere Korngröße ist dann notwendig, wenn der Kaffee bei der Ausgabe zu langsam herausfließt, d.h., wenn die ideale Ausgabezeit von 25/30 Sekunden für die Zubereitung einer optimalen Tasse Espresso überschritten wird.)

REGULIERUNG DER MENGE DES GEMAHLENEN KAFFEES

A) Den Zapfen Nr. 6 im Inneren des Dosierers Nr. 7 im Uhrzeigersinn (kleinere Dosis) oder gegen den Uhrzeigersinn (größere Dosis) drehen.

Achtung:

Für die Zubereitung einer optimalen Tasse Espresso sollte eine Menge von 6 – 7 g verwendet werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung:
Vor allen Reinigungsarbeiten den Netzstecker ziehen.

A) Die beweglichen Teile des Gerätes entfernen und mit reichlich Wasser und einem Neutralreiniger säubern (nie in der Spülmaschine reinigen).
B) Das Gehäuse des Gerätes Nr. 8 mit einem feuchten Lappen reinigen (nie direkt ins Wasser tauchen).
C) Überprüfen, daß sich im Inneren des Dosierers Nr. 7 keine Ablagerungen bilden. In diesem Fall die Ablagerungen mit einem Pinsel und einem vollkommen trockenen Lappen entfernen. Anschließend durch Betätigen des Dosierhebels Nr. 9 beseitigen.
D) Nach Entfernen des Bohnenbehälters Nr. 2 die Mahlschneiden und deren Lager mit einem Pinsel und einem vollkommen trockenen Lappen reinigen.
Das Gerät möglichst jeden Tag reinigen.

WEITERE HINWEISE

A) A. Gelegentlich die Abnutzung der Schneiden überprüfen. Unter optimalen Bedingungen können die Schneiden ca. 600 kg Kaffee mahlen.
B) B. Die Abnutzung der Schneiden läßt sich daran erkennen, daß mehr Zeit zum Mahlen benötigt wird und die Maschine lauter arbeitet.
* Die Originalverpackung an einem sicheren Ort verwahren.
* Im Falle eines Transports oder im Servicefall die Maschine nur in der Originalverpackung versenden, um Transportschäden zu vermeiden.

F

CONSIGNES GÉNÉRALES ET NORMES DE SÉCURITÉ

1) Le présent livret, partie intégrante et essentielle de l'appareil, doit être fourni à l'utilisateur.
Lire attentivement les instructions qui y sont reportées car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'emploi et de maintenance.
Conserver soigneusement ce livret pour pouvoir le consulter au besoin.

2) Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son bon état.
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié et compétent.
Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants puisqu'ils représentent une potentielle source de danger.

3) Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données de la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique.
La plaquette signalétique se trouve sous la base de l'appareil.
L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur et aux instructions du fabricant.
Une installation erronée peut causer des lésions aux personnes, aux animaux, ou des dommages aux biens, et dégage le fabricant de toute responsabilité.
La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si celui-ci est branché correctement à une installation efficace de mise à terre, effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur.
Il est primordial de satisfaire à cette importante condition de sécurité. En cas de doute, faire contrôler méticuleusement l'installation par un personnel qualifié et compétent.
Le Fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de lésions ou de dommages éventuels causés par un défaut de mise à terre de l'installation.
Contrôler que la portée électrique de l'installation soit adaptée à la puissance maximum de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique.
En cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée et compétente en la matière.
Cette personne devra contrôler notamment que la section des câbles de l'installation soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des prolongateurs.
Dans l'hypothèse où leur utilisation s'imposerait, utiliser alors exclusivement des fiches, des adaptateurs simples ou multiples et des prolongateurs conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de portée de courant indiquée sur l'adaptateur simple et sur les prolongateurs, ainsi que la limite de puissance maximum indiquée sur l'adaptateur multiple.

4) Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Toute autre utilisation est considérée comme étant impropre et en tant que telle dangereuse.
Le Fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de dommages causés par une utilisation impropre, incorrecte ou illogique.

5) L'utilisation d'un quelconque appareil électrique impose le respect de certaines règles fondamentales:

* ne pas utiliser l'appareil pieds-nus;
* ne pas utiliser de prolongateurs dans les salles d'eau;
* ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant;
* ne pas soumettre l'appareil à l'action d'agents atmosphériques (pluie, rayons solaires, etc.) à moins que sa conception ne soit telle à le permettre;
* ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes inexpertes;
* l'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage.

6) Avant une quelconque opération de maintenance, mettre l'appareil hors tension en détachant la fiche de la prise de courant ou en éteignant l'interrupteur de l'installation.
Pour le nettoyage, observer scrupuleusement les instructions reportées dans le présent livret.

7) En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil. N'essayer en aucun cas de le réparer ou d'intervenir directement.
S'adresser exclusivement à un personnel qualifié et compétent en la matière.
L'éventuelle réparation des produits ne doit être effectuée que par le Fabricant ou par un centre d'assistance technique agréé qui devra utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
Le non respect des consignes ci-dessus peut être préjudiciable à la sécurité de l'appareil.

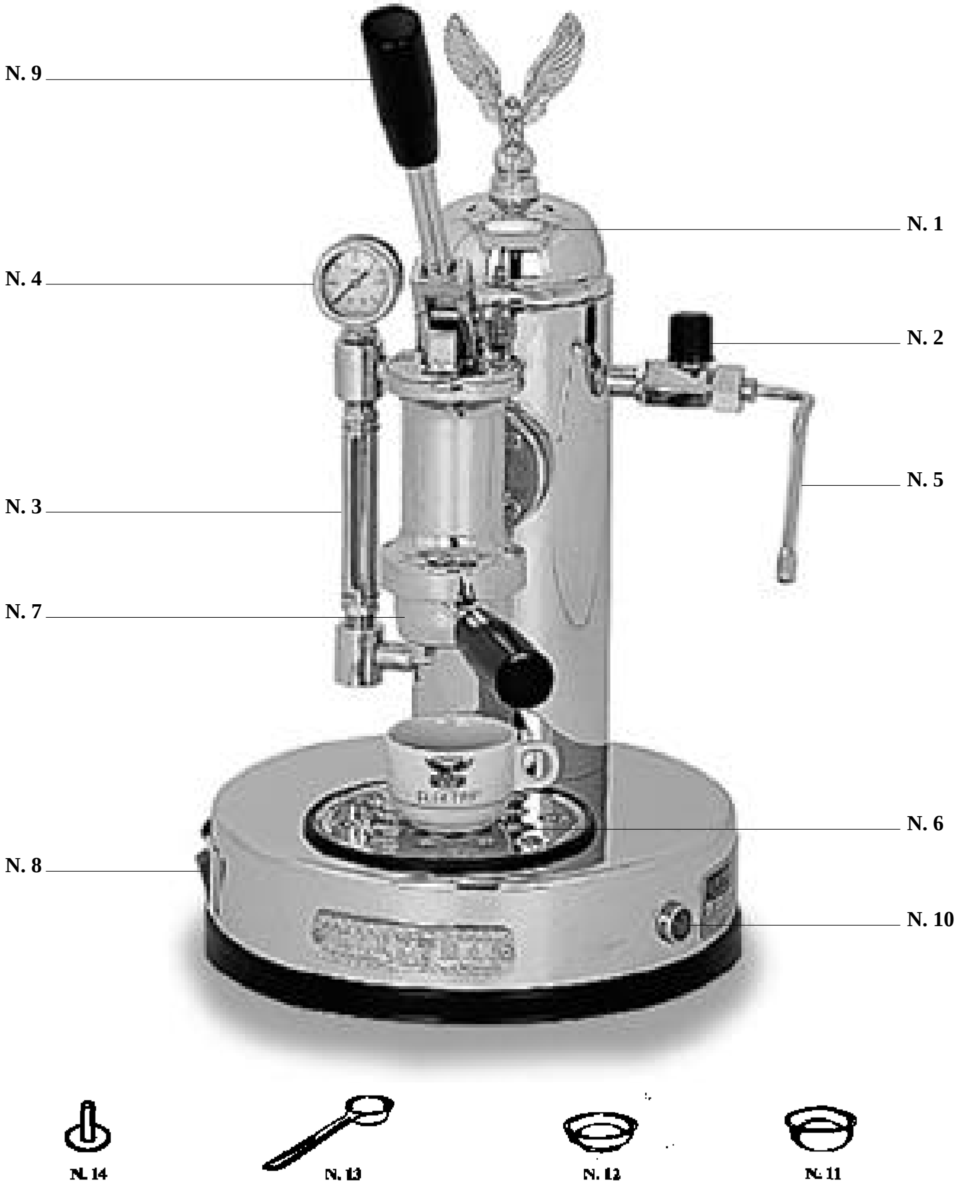
8) Pour éviter de dangereuses surchauffes, il est recommandé de dérouler complètement le cordon d'alimentation.

9) Ne pas obturer la grille d'aspiration ou de dissipation.
Notamment, ne pas couvrir la plan chauffant avec des torchons ou autre.

10) Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
En cas de cordon d'alimentation endommagé, éteindre l'appareil. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à un personnel qualifié et compétent.

11) Dans l'hypothèse où l'on déciderait de ne plus utiliser ce genre d'appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant son cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant.
En outre, il est recommandé de faire en sorte que les parties susceptibles de constituer un danger ne soient pas en état de nuire.

MICRO CASA À LEVIER
ART. S1 – S1C – S1CO – S1CB



NOMENCLATURE

1. Couvercle réservoir d'eau	**6.** Grille de support tasses	**11.** Filtre 2 tasses
2. Manette vaporisateur	**7.** Porte-filtre	**12**. Filtre 1 tasse
3. Indicateur de niveau/réservoir eau	**8.** Interrupteur général	**13.** Cuillère de dosage
4. Manomètre indic. pres. chaudière	**9.** Levier distribution café	**14**. Presse-café
5. Buse vapeur/eau	**10.** Témoin	

ACCESSOIRES:	1 filtre pour une tasse réf.:N.12 1 filtre pour deux tasses réf.:N.11 1 cuillère de dosage réf.:N.13 1 presse-café réf.:N. 14 1 livret d'instructions avec carte de garantie
ACCESSOIRES: SUR DEMANDE	* Base en bois teinté bois art. SB avec bouton en laiton et comparti ment pour marcs de café, sachets de sucre et petites cuillères. * Base en bois coloris noir art. SBN avec bouton chromé et compar timent pour marcs de café, sachets de sucre et petites cuillères. * Moulin à café en cuivre art.MS, en cuivre chromé art.MSC.
DIMENSIONS:	Poids 10 kg Capacité chaudière 1,8 l Hauteur 45/49 cm Diamètre base 26 cm
HOMOLOGATIONS:	IMQ (Italie VDE/GS (Allemagne) ELOT (Grèce) CE (Europe) QAS (Australie)

MODE D'EMPLOI

- * **Contrôler toujours le niveau d'eau avant d'allumer la machine; un manque d'eau pourrait endommager la résistance. Ne jamais remplir la chaudière au-delà du niveau maximal du 3/4.**
- A) À la première mise en fonction de la machine, remplir la chaudière N. 3 d'eau potable froide jusqu'au. Pour ce faire, soulever le couvercle N. 1 et dévisser le bouchon soupape de sûreté.
- B) Pour allumer la machine, appuyer sur l'interrupteur général N. 8
  (pour l'éteindre, basculer ce même interrupteur).
- C) Attendre que la machine atteigne la température idéale pour une distribution parfaite en tenant sous contrôle le manomètre N. 4 indicateur de pression dans la chaudière, dont l'aiguille devra se placer entre l'index vert et l'index rouge, et le témoin N. 10 qui s'éteindra dès atteinte de la pression de fonctionnement optimale.
- D) Pour arriver plus facilement à la pression optimale, tourner la manette N.2 et purger pendant quelques instants le circuit. Après quoi, placer de nouveau la manette en position normale/fermée.
- * **Durant la phase d'atteinte de la pression optimale, la machine pourrait être légèrement bruyante; ces bruits, dûs à l'ébullition, s'estompent toutefois dès atteinte de la pression.**
- E) Actionner le levier N. 9 jusqu'au moment où quelques gouttes d'eau s'écoulent du porte-filtre N. 7; ceci permettra au groupe de distribution d'atteindre la température optimale.
- F) Une fois le filtre choisi, qu'il soit pour une ou deux tasses (N. 12 ou N. 11), l'introduire dans le porte-filtre N. 7, le remplir de café à l'aide de la cuillère de dosage N. 13 et le tasser à l'aide du presse-café N. 14.
  Remplir le filtre jusqu'à environ 3 mm sous le bord du filtre.
- G) Engager dans son logement le porte-filtre N. 7 qui se fermera hermétiquement par une simple rotation.
- H) Placer selon le cas une ou deux tasses sous les becs distributeurs du porte-filtre N. 7.
- I) Actionner le levier N. 9, attendre et le relâcher seulement lorsque les premières gouttes de café se seront écoulées.
  Le levier reviendra automatiquement à sa position première pendant l'écoulement du café.
  Pour une exécution parfaite, reprendre le levier et l'actionner une autre fois avant qu'il arrive à la fin de sa course. Répéter l'opération tant que la quantité de café souhaitée ne s'est pas écoulée.
  La mouture peut être considérée comme parfaite lorsque la distribution s'effectue par gouttes en un temps de 25/30 secondes environ.
- L) La machine est équipée d'un vaporisateur N. 5 pour cappuccino, punch, chocolat chaud ou thé.

M) Pour obtenir de la vapeur, tourner la manette N. 2. Laisser s'écouler les condensats qui se sont éventuellement formés. Après quoi, la vapeur sera émise puissamment, apportant l'effet attendu.
Une fois cette opération conclue, tourner en sens contraire la manette du vaporisateur N. 2.

* **Attention! Avant de remplir de nouveau la chaudière:**
1) éteindre la machine en plaçant l'interrupteur général N. 8 en position "OFF";
2) tourner la manette vaporisateur N. 2 et attendre que toute la vapeur s'évacue et que l'aiguille de l'indicateur de pression N. 4 revienne sur 0 (zéro).

* **Attention: Ne jamais remplir la chaudière au-delà du niveau maximal du 3/4.**

* Toutes les parties sont vernies au four avec un vernis transparent.

*** Attention: leur nettoyage devra se faire exclusivement avec un chiffon souple humidifié.**
Conserver l'emballage dans un endroit sûr.

* En cas de transfert ou d'assistance, n'expédier la machine que dans son emballage original pour éviter des problèmes durant le transport.

PRÉPARATION D'UN CAFÉ

A) Décrocher le porte-filtre du groupe de distribution et vider les marcs de café dans le tiroir de récupération en veillant à ne pas endommager le bord du filtre.

B) Remplir le filtre avec la dose de café moulu, égaliser la surface et tasser légèrement à l'aide du presse-café.
Veiller à ce qu'il n'y ait pas de café moulu sur le bord du filtre; cette précaution garantira une meilleure étanchéité et une longévité accrue du joint.

C) Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution de façon à le faire adhérer parfaitement au joint sous le plateau.

D) Placer les tasses sous les becs distributeurs et actionner le groupe au moyen de la commande.

E) Après la distribution du café, laisser le porte-filtre à sa place dans l'attente d'une nouvelle production.

* Pour obtenir un bon café, la mouture a une importance fondamentale. Elle doit être telle à requérir 25-30 secondes pour la production de la boisson.

* Une mouture trop grosse donnera un café clair et léger avec très peu de crème blanche, tandis qu'une mouture trop fine un café foncé et sans crème.

* Un café de qualité s'obtient avec du café à peine moulu, d'une granulométrie uniforme (ce qui n'est réalisable qu'avec un moulin à café avec meules bien affûtées) et d'une juste dose (environ 6/7 grammes par dose).

* Il est important d'utiliser du café à peine moulu, car le café moulu à l'avance perd son arôme et les substances grasses qu'il contient ont tendance à devenir rances, aussi est-il conseillé de le finir avant le soir ou avant la fermeture du local.

* Des tasses bien chaudes contribuent considérablement à la réalisation de cafés crémeux.

PRÉPARATION
DE CAPPUCCINI, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES

Immerger la buse raccordée au robinet de vapeur dans le liquide à chauffer. Après cela, agir sur la manette pour alimenter en vapeur le vaporisateur placé à l'extrémité de la buse.
La vapeur émulsionne le liquide et lui transmet ainsi la chaleur jusqu'à le porter à la température d'ébullition.
Pour faire mousser le lait nécessaire à la production d'un cappuccino, utiliser un récipient haut et étroit, à moitié rempli, et procéder de la façon suivante:

A) Placer le récipient sous la buse de vapeur de façon a ce que le vaporisateur touche le fond, ouvrir le robinet de la vapeur et porter le lait presque à ébullition.
B) Abaisser le récipient de telle façon que le vaporisateur arrive presque à la surface du lait. Dans cette position, bouger le récipient de façon à émerger et immerger alternativement le vaporisateur.
   Effectuer cette opération quelques secondes de façon à mousser le lait.
   Pour obtenir un cappuccino, ajouter au café chaud le lait chauffé et mousseux.

PRÉPARATION DE THÉ – CAMOMILLE – ETC

Chauffer de l’eau au moyen de la buse du robinet de vapeur et ajouter ensuite le sachet de la boisson à réaliser.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Nettoyage quotidien

Tous les soirs ou au moins une fois par jour, il est nécessaire de nettoyer les douchettes et les joints sous les plateaux des groupes de distribution avec un torchon ou une éponge et de rincer les filtres et les porte-filtres sous de l'eau bouillante afin de dissoudre tous les dépôts de graisse du café.

Il est conseillé de laver l'intérieur des porte-filtres et des filtres de façon à éviter la formation d'incrustations et de dépôts de café qui, en se détachant lors de la phase de production du café, pourraient passer dans la tasse sous forme de marc.

Nettoyage des filtres et des porte-filtres

A) Verser trois petites cuillères de produit lessiviel pour machine à café (notre art.DTB) dans environ un demi-litre d'eau bouillante contenue dans un récipient thermorésistant.

B) Laisser les filtres et les porte-filtres immergés dans cette solution pendant environ 20/30 minutes.

C) Ensuite, les rince abondamment sous l'eau courante.

Nettoyage du bac de collecteur d'eau

Au moins une fois par semaine, enlever les grilles de support des tasses, retirer le bac de collecteur d'eau et procéder à son nettoyage.

Nettoyage de la carrosserie

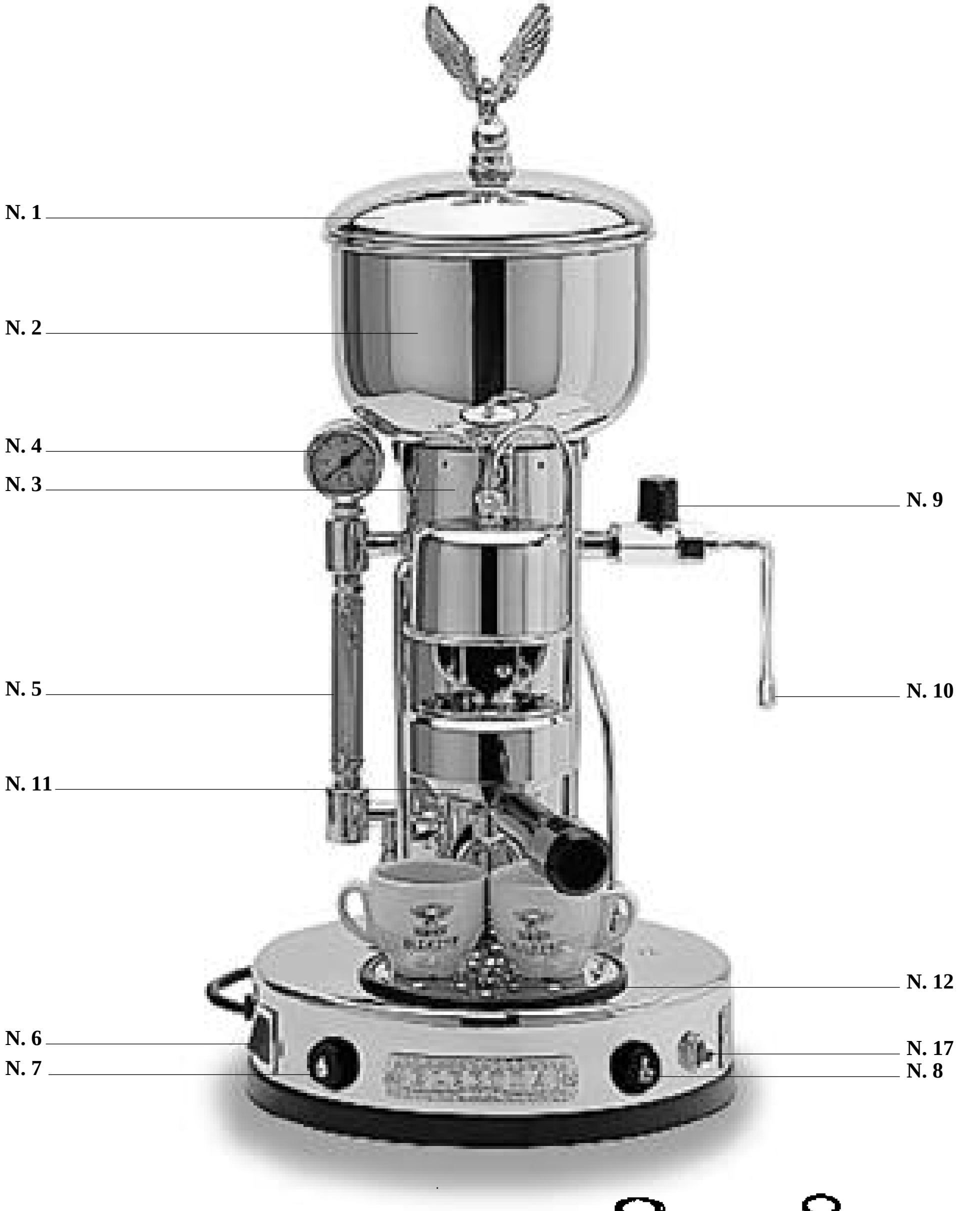
Un simple chiffon humidifié (non abrasif) suffit.

Éviter absolument d'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les zones avec inscriptions ou vernies pour ne pas les endommager.

Nettoyage des buses vapeur

Les buses vapeur, utilisées pour réchauffer les boissons, doivent être nettoyées immédiatement après chaque usage pour éviter que des incrustations ne bouchent les orifices du vaporisateur et pour éviter d'altérer le goût de la boisson en phase de réchauffement avec le goût de celles qui ont été chauffées précédemment.

MICRO CASA SEMI-AUTOMATIQUE
ART. SX – SXC – SXCD





NOMENCLATURE

1. Couvercle réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau
3. Chaudière eau chaude
4. Manomètre pression
5. Verre niveau d'eau chaude
6. Interrupteur général
7. Bouton remplissage eau en chaudière
8. Bouton distribution café
9. Manette vaporisateur
10. Vaporisateur
11. Porte-filtre
12. Anti-goutte
13. Filtre 1 tasse
14. Filtre 2 tasses
15. Cuillère de dosage
16. Presse-café
17. Témoin

ACCESSOIRES: 1 filtre pour une tasse réf.:N.13
1 filtre pour deux tasses réf.:N.14
1 cuillère de dosage réf.:N.15
1 presse-café réf.:N. 16
1 livret d'instructions avec carte de garantie

ACCESSOIRES : * Embase en bois teinté bois art. SB avec bouton en laiton et comparti ment pour marcs de café, sachets de sucre et petites cuillères.
* Embase en bois coloris noir art. SBN avec bouton chromé et compar timent pour marcs de café, sachets de sucre et petites cuillères.
* Broyeur-doseur en cuivre art.MS, en cuivre chromé art.MSC.

DIMENSIONS: Poids 12 kg
Capacité réservoir 2 l
Capacité chaudière 2 l
Hauteur 58 cm
Diamètre base 26 cm

HOMOLOGATIONS: CE (Europe)
QAS (Australie)

MODE D’EMPLOI

- * **Contrôler toujours le niveau d’eau avant d’allumer la machine; un manque d’eau pourrait endommager la résistance. Ne jamais remplir la chaudière au-delà du niveau maximal de.**
- A) Remplir le réservoir N. 2 d'eau potable froide après avoir soulevé le couvercle N. 1.
- B) Pour allumer la machine, appuyer sur l'interrupteur général N. 6
  (pour l'éteindre, basculer ce même interrupteur).
- C) Appuyer tout de suite après sur le bouton-poussoir N. 7; la machine puise alors l’eau du réservoir N. 2 et remplit la chaudière N. 3.
- D) S’assurer du remplissage correct de la chaudière à travers le verre indicateur de niveau d’eau N. 5 de la chaudière, c’est-à-dire jusqu’à atteindre les du verre indicateur de niveau et non complètement pour ne pas surcharger la chaudière.
- E) Recontrôler le niveau d'eau dans le réservoir N. 2 et, si nécessaire, le remplir de façon que le niveau arrive au-delà de la moitié de sa capacité totale.
- F) Attendre que la machine atteigne la température idéale pour une distribution parfaite en contrôlant sur le manomètre N. 4 indicateur de pression dans la chaudière, que l'aiguille se place entre l'index vert et l'index rouge, et en tenant sous contrôle le témoin N. 10 qui s'éteindra dès atteinte de la pression de fonctionnement optimale.
- G) Pour arriver plus facilement à la pression optimale, purger pendant quelques instants le circuit en tournant la manette N. 9. Après quoi, placer de nouveau la manette en position normale/fermée.
- * **Durant la phase d’atteinte de la pression optimale, la machine pourrait être légèrement bruyante; ces bruits, dûs à l’ébullition, s'estompent toutefois dès atteinte de la pression.**
- H) Une fois le filtre choisi, qu'il soit pour une ou deux tasses (N.13 ou N. 14), l'introduire dans le porte-filtre N.11, le remplir de café à l'aide de la cuillère de dosage N. 15 et le tasser à l'aide du presse-café N. 16.
  Remplir le filtre jusqu’à environ 3 mm sous le bord du filtre.
- I) Engager dans son logement le porte-filtre N.11 qui se fermera hermétiquement par une simple rotation.
- L) Placer selon le cas une ou deux tasses sous les becs distributeurs du porte-filtre N.11.
- M) Appuyer sur le bouton N. 8 pour démarrer la pompe.
- N) Une fois que la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans les tasses, appuyer de nouveau sur le bouton N. 8 pour éteindre la pompe.
  La mouture du café peut être considérée comme étant parfaite lorsque la distribution s’effectue par gouttes en un temps de 25/30 secondes environ.
- O) La machine est équipée d'un vaporisateur N. 10 pour cappuccino, punch, chocolat chaud ou thé.

P) Pour obtenir de la vapeur, tourner la manette N. 9. Laisser s'écouler les condensats qui se sont éventuellement formés. Après quoi, la vapeur sera émise puissamment, apportant l'effet attendu.
* Toutes les parties sont vernies au four avec du vernis transparent.
* **Attention! Leur nettoyage devra se faire exclusivement avec un chiffon souple humidifié**
* Conserver l’emballage à un endroit sûr.
* En cas de transfert ou d’assistance, n’expédier la machine que sous son emballage original pour éviter des problèmes durant le transport.

PRÉPARATION D’UN CAFÉ

A) Décrocher le porte-filtre du groupe de distribution et vider les marcs de café dans le tiroir de récupération en veillant à ne pas endommager le bord du filtre.
B) Remplir le filtre avec la dose de café moulu, en égaliser la surface et tasser légèrement à l'aide du presse-café.
Veiller à ce qu'il n'y ait pas de café moulu sur le bord du filtre; cette précaution garantira une meilleure étanchéité et une longévité accrue du joint.
C) Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution de façon à le faire adhérer parfaitement au joint sous le plateau.
D) Placer les tasses sous les becs distributeurs et actionner le groupe au moyen de la commande relative.
E) Après la distribution du café, laisser le porte-filtre à sa place dans l'attente d'une nouvelle production.
* Pour obtenir un bon café, la mouture a une importance fondamentale. Elle doit être telle à requérir 25-30 secondes pour la production de la boisson.
* Une mouture trop grosse donnera un café clair et léger avec très peu de crème blanche, tandis qu'une mouture trop fine un café foncé et sans crème.
* Un café de qualité s'obtient avec du café à peine moulu, d'une granulométrie uniforme (ce qui n'est réalisable qu'avec un broyeur à café avec meules bien affûtées) et d'une juste dose (environ 6/7 grammes par dose).
* Il est important d'utiliser du café à peine moulu, car le café moulu à l'avance perd son arôme et les substances grasses qu'il contient ont tendance à devenir rances, aussi est-il conseillé de le finir avant le soir.
• Des tasses bien chaudes contribuent considérablement à la réalisation de cafés crémeux.

PRÉPARATION DE
CAPPUCCINI, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES

Immerger la buse raccordée au robinet de vapeur dans le liquide à chauffer. Après cela, agir sur la manette pour alimenter en vapeur le vaporisateur placé à l'extrémité de la buse.

La vapeur émulsionne le liquide et lui transmet ainsi la chaleur jusqu'à le porter à la température d'ébullition.

Pour faire mousser le lait nécessaire à la production d'un cappuccino, utiliser un récipient haut et étroit, à moitié rempli, et procéder de la façon suivante:

A) Placer le récipient sous la buse de vapeur de façon a ce que le vaporisateur touche le fond, ouvrir le robinet de la vapeur et porter le lait presque à ébullition.
B) Abaisser le récipient de telle façon que le vaporisateur arrive presque à la surface du lait. Dans cette position, bouger le récipient de façon à émerger et immerger alternativement le vaporisateur.

Effectuer cette opération quelques secondes de façon à mousser le lait.

Pour obtenir un cappuccino, ajouter au café chaud le lait chauffé et mousseux.

PRÉPARATION DE THÉ – CAMOMILLE – ETC

Chauffer de l’eau au moyen de la buse du robinet de vapeur et ajouter ensuite le sachet de la boisson à réaliser.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Nettoyage quotidien

Tous les soirs ou au moins une fois par jour, il est nécessaire de nettoyer les douchettes et les joints sous les plateaux des groupes de distribution avec un torchon ou une éponge et de rincer les filtres et les porte-filtres sous de l'eau bouillante afin de dissoudre tous les dépôts de graisse du café.
Il est conseillé de laver l'intérieur des porte-filtres et des filtres de façon à éviter la formation d'incrustations et de dépôts de café qui, en se détachant lors de la phase de production du café, pourraient passer dans la tasse sous forme de marc.

Nettoyage des filtres et des porte-filtres

A) Verser trois petites cuillères de produit lessiviel pour machine à café (notre art.DTB) dans environ un demi-litre d'eau bouillante contenue dans un récipient thermorésistant.
B) Laisser les filtres et les porte-filtres immergés dans cette solution pendant environ 20/30 minutes.
C) Ensuite, les rince abondamment sous l'eau courante.

Nettoyage du bac de collecteur d'eau

Au moins une fois par semaine, enlever les grilles de support des tasses, retirer le bac de collecteur d'eau et procéder à son nettoyage.

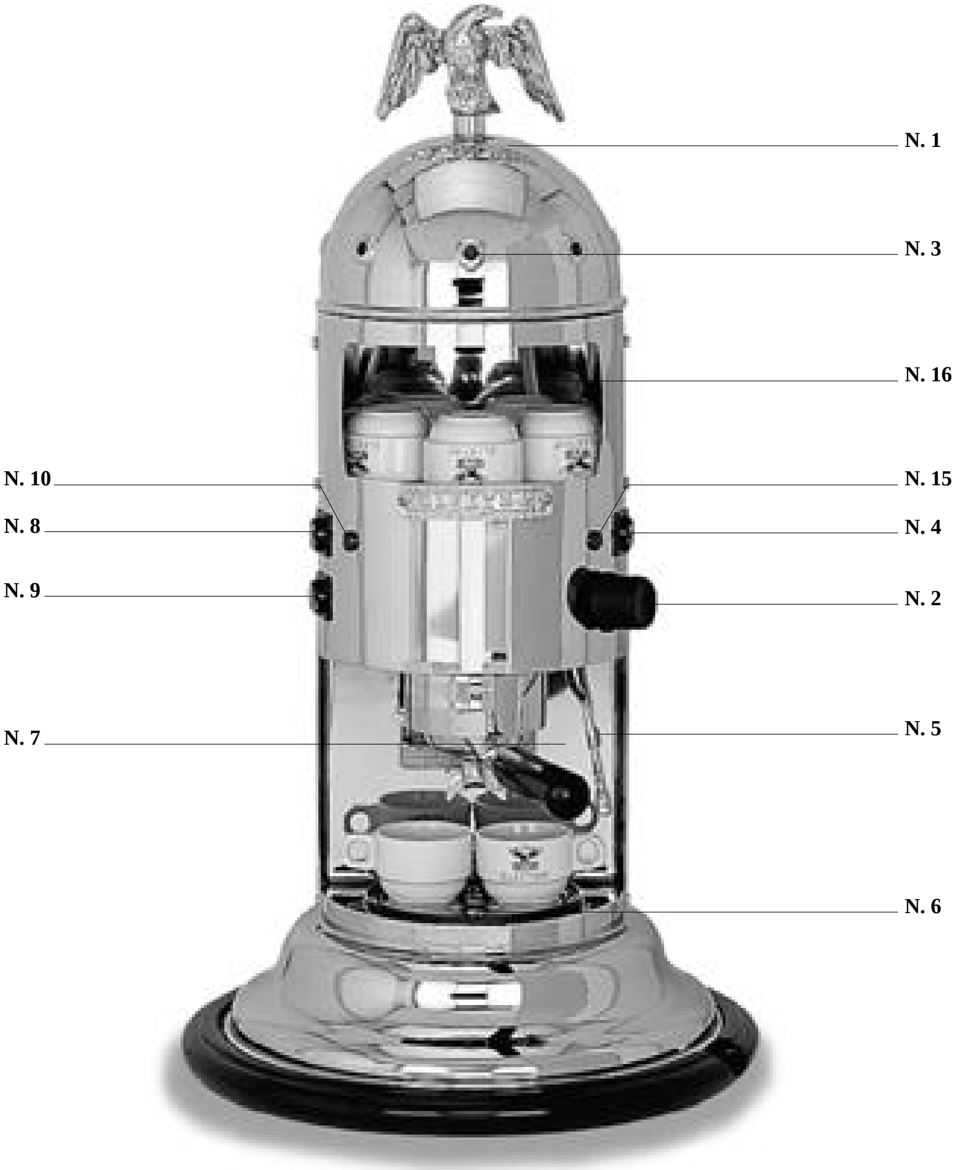
Nettoyage de la carrosserie

Un simple chiffon humidifié (non abrasif) suffit.
Éviter absolument d'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les zones avec inscriptions ou vernies pour ne pas les endommager.

Nettoyage des buses vapeur

Les buses vapeur, utilisées pour réchauffer les boissons, doivent être nettoyées immédiatement après chaque usage pour éviter que des incrustations ne bouchent les orifices du vaporisateur et pour éviter d'altérer le goût de la boisson en phase de réchauffement avec le goût de celles qui ont été chauffées précédemment.

MINI VERTICALE SEMI-AUTOMATIQUE
ART. A1 – A1C – A1G





NOMENCLATURE

1. Couvercle réservoir d'eau
2. Manette vaporisateur
3. Indicateur niv./réserv. eau
4. Bouton vapeur
5. Buse vapeur/eau
6. Grille support tasses
7. Porte-filtre
8. Interrupteur général
9. Bouton distribution café
10. Témoin allumage
11. Filtre 2 tasses
12. Filtre 1 tasse
13. Cuillère de dosage
14. Presse-café
15. Témoin vapeur
16. Compartiment chauffant

ACCESSOIRES:
1 filtre pour une tasse réf.: N. 12
1 filtre pour deux tasses réf.: N. 11
1 cuillère de dosage réf.: N. 13
1 presse-café réf.: N. 14
1 livret d'instructions avec carte de garantie
Embase en bois art. SA, art. SAN coloris noir

ACCESSOIRES: SUR DEMANDE
* Broyeur-doseur en cuivre art. MS, en cuivre chromé art. MSC.

DIMENSIONS:
Poids 13 kg
Capacité réservoir 2 l
Hauteur 69 cm
Diamètre base 26 cm

HOMOLOGATIONS: CE (Europe)

MODE D’EMPLOI

- **Contrôler toujours le niveau d’eau avant d’allumer la machine; un manque d’eau pourrait endommager la résistance.**

A) Remplir le réservoir N. 3 d'eau potable froide après avoir soulevé le couvercle N. 1.

B) Pour allumer la machine, appuyer sur l'interrupteur général N. 8
(pour l'éteindre, basculer ce même interrupteur); le témoin N. 10 s’allumera.

C) Appuyer sur le bouton N. 9 jusqu’au moment où quelques gouttes d’eau s’écoulent du porte-filtre N. 7; la machine puise alors l’eau du réservoir N. 3 et remplit la chaudière. Le témoin N. 15 s’allume.

D) Attendre que la machine atteigne la température idéale pour une distribution parfaite en tenant sous contrôle le témoin N. 15 qui s'éteint dès atteinte de la pression de fonctionnement et de la température optimales.

E) Pour arriver plus facilement à la pression optimale, purger pendant quelques instants le circuit en agissant durant la phase C sur la manette N. 2. Placer de nouveau la manette en position normale/fermée

F) Une fois le filtre choisi, qu'il soit pour une ou deux tasses (N. 12 ou N. 11), l'introduire dans le porte-filtre N.7, le remplir de café à l'aide de la cuillère de dosage N. 13 et le tasser à l'aide du presse-café N. 14.
Remplir le filtre jusqu’à environ 3 mm sous le bord du filtre.

G) IEngager dans son logement le porte-filtre N.7 qui se fermera hermétiquement par une simple rotation.

H) Placer selon le cas une ou deux tasses sous les becs distributeurs du porte-filtre N.7.

I) Appuyer sur le bouton N. 9 pour démarrer la pompe. La mouture du café peut être considérée comme étant parfaite lorsque la distribution s’effectue par gouttes en un temps de 25/30 secondes environ.

L) Une fois que la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans les tasse/s, appuyer de nouveau sur le bouton N. 9 pour éteindre la pompe.

M) La machine est équipée d'un vaporisateur N. 5 pour cappuccino, punch, chocolat chaud ou thé.

N) Pour obtenir de la vapeur, appuyer sur le bouton vapeur N. 4. Attendre que le témoin N. 15 s’éteigne, ceci après environ 10 secondes, et tourner ensuite la manette N. 2.
Laisser s'écouler les condensats qui se sont éventuellement formés. Après quoi, la vapeur sera émise puissamment, apportant l'effet attendu. Une fois cette opération conclue, tourner en sens contraire la manette vaporisateur N. 2 et appuyer sur le bouton vapeur N. 4 pour le placer en position de veille.

O) **Une fois l’émission de vapeur terminée, appuyer sur le bouton N. 9 jusqu'au moment où quelques gouttes d'eau s’écoulent du porte-filtre N. 7.**

* Toutes les parties sont vernies au four avec un vernis transparent.

* **Attention! Leur nettoyage devra se faire exclusivement avec un chiffon souple humidifié.**

* Conserver l’emballage dans un endroit sûr.

* En cas de transfert ou d’assistance, n’expédier la machine que dans son emballage original pour éviter des problèmes durant le transport.

PRÉPARATION D'UN CAFÉ

A) Décrocher le porte-filtre du groupe de distribution et vider les marcs de café dans le tiroir de récupération en veillant à ne pas endommager le bord du filtre.

B) Remplir le filtre avec la dose de café moulu, égaliser la surface et tasser légèrement à l'aide du presse-café.
Veiller à ce qu'il n'y ait pas de café moulu sur le bord du filtre; cette précaution garantira une meilleure étanchéité et une longévité accrue du joint.

C) Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution de façon à le faire adhérer parfaitement au joint.

D) Placer les tasses sous les becs distributeurs et actionner le groupe au moyen de la commande.

E) Après la distribution du café, laisser le porte-filtre à sa place dans l'attente d'une nouvelle production.

* Pour obtenir un bon café, la mouture a une importance fondamentale. Elle doit être telle à requérir 25-30 secondes pour la production de la boisson.

* Une mouture trop grosse donnera un café clair et léger avec très peu de crème blanche, tandis qu'une mouture trop fine un café foncé et sans crème.

* Un café de qualité s'obtient avec du café à peine moulu, d'une granulométrie uniforme (ce qui n'est réalisable qu'avec un broyeur à café avec meules bien affûtées) et d'une juste dose (environ 6/7 grammes par dose).

* Il est important d'utiliser du café à peine moulu, car le café moulu à l'avance perd son arôme et les substances grasses qu'il contient ont tendance à devenir rances, aussi est-il conseillé de le finir avant le soir.

• Des tasses bien chaudes contribuent considérablement à la réalisation de cafés crémeux.

PRÉPARATION DE CAPPUCCINI, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES

Immerger la buse raccordée au robinet de vapeur dans le liquide à chauffer. Après cela, agir sur la manette pour alimenter en vapeur le vaporisateur placé à l'extrémité de la buse.
La vapeur émulsionne le liquide et lui transmet ainsi la chaleur jusqu'à le porter à la température d'ébullition.
Pour faire mousser le lait nécessaire à la production d'un cappuccino, utiliser un récipient haut et étroit, à moitié rempli, et procéder de la façon suivante:

A) Placer le récipient sous la buse de vapeur de façon a ce que le vaporisateur touche le fond, ouvrir le robinet de la vapeur et porter le lait presque à ébullition.

B) Abaisser le récipient de telle façon que le vaporisateur arrive presque à la surface du lait. Dans cette position, bouger le récipient de façon à émerger et immerger alternativement le vaporisateur.
Effectuer cette opération quelques secondes de façon à mousser le lait.
Pour obtenir un cappuccino, ajouter au café chaud le lait chauffé et mousseux.

PRÉPARATION DE THÉ – CAMOMILLE – ETC

Chauffer de l’eau au moyen de la buse du robinet de vapeur et ajouter ensuite le sachet de la boisson à réaliser.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Nettoyage quotidien

Tous les soirs ou au moins une fois par jour, il est nécessaire de nettoyer les douchettes et les joints sous les plateaux des groupes de distribution avec un torchon ou une éponge et de rincer les filtres et les porte-filtres sous de l'eau bouillante afin de dissoudre tous les dépôts de graisse du café.
Il est conseillé de laver l'intérieur des porte-filtres et des filtres de façon à éviter la formation d'incrustations et de dépôts de café qui, en se détachant lors de la phase de production du café, pourraient passer dans la tasse sous forme de marc.

Nettoyage des filtres et des porte-filtres

A) Verser trois petites cuillères de produit lessiviel pour machine à café (notre art.DTB) dans environ un demi-litre d'eau bouillante contenue dans un récipient thermorésistant.
B) Laisser les filtres et les porte-filtres immergés dans cette solution pendant environ 20/30 minutes.
C) Les rincer ensuite abondamment sous l’eau courante.

Nettoyage du bac collecteur d’eau

Au moins une fois par semaine, enlever les grilles de support des tasses, retirer le bac collecteur d'eau et procéder à son nettoyage.

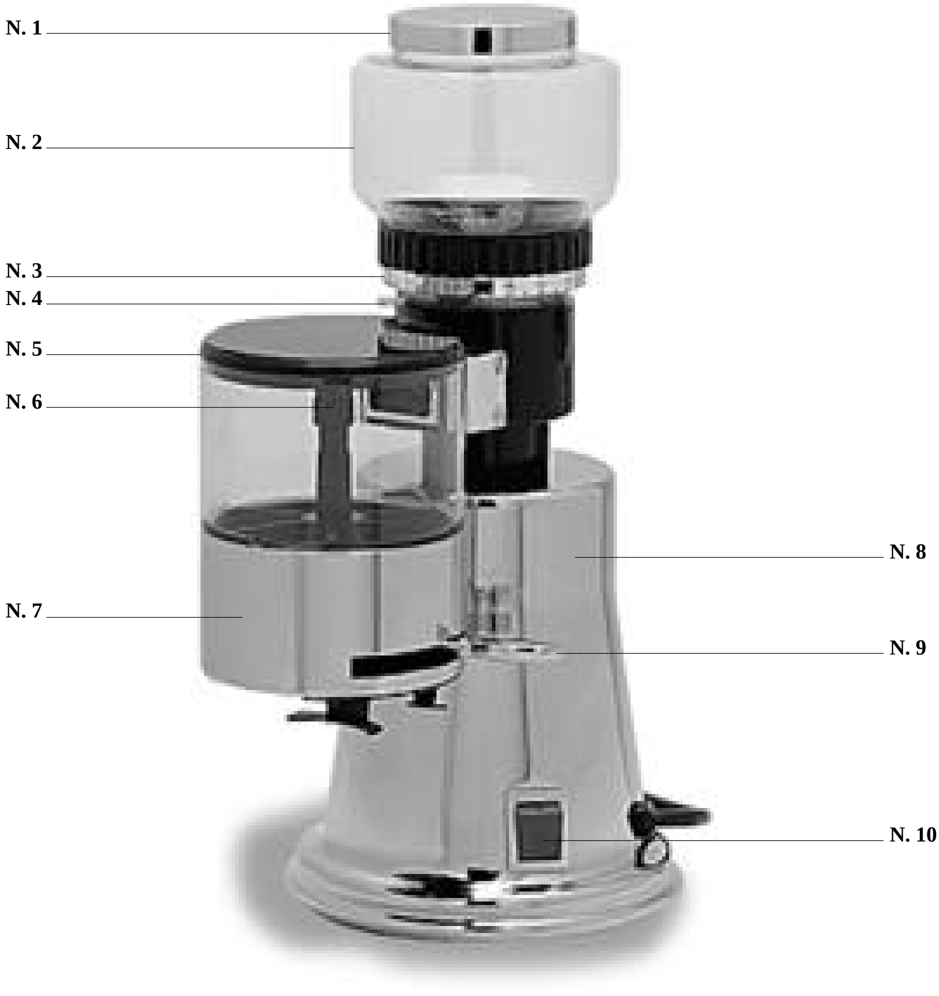
Nettoyage de la carrosserie

Un simple chiffon humidifié (non abrasif) suffit.
Éviter absolument d'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les zones avec inscriptions ou vernies pour ne pas les endommager.

Nettoyage des buses vapeur

Les buses vapeur, utilisées pour réchauffer les boissons, doivent être nettoyées immédiatement après chaque usage pour éviter que des incrustations ne bouchent les orifices du vaporisateur et pour éviter d'altérer le goût de la boisson en phase de réchauffement avec le goût de celles qui ont été chauffées précédemment.

MOULIN À CAFÉ
ART. MS – MSC





N. 11

NOMENCLATURE

1. Couvercle réserve à café.
2. Réserve à café.
3. Bague de régulation mouture
4. Pivot de blocage disque de régulation
5. Couvercle doseur.
6. Pivot de régulation dose
7. Doseur
8. Corps du moulin à café
9. Levier doseur
10. Interrupteur.

ACCESSOIRES:	1 presse-café réf. N.11 1 livret d'instructions avec carte de garantie
DIMENSIONS:	Poids 8 kg Hauteur 38 cm Profondeur 26 cm Diamètre base 18 cm

MODE D’EMPLOI

A) Verser les grains de café dans la réserve à café N. 2.
B) Actionner l'interrupteur N. 10 jusqu'à obtention de la quantité de café moulu désirée.
C) Extraire les doses en tirant le levier N. 9 du doseur jusqu'en fin de course.
Le laisser ensuite revenir à sa position première sans intervenir.

Attention:
Ne jamais remplir le doseur N. 7 au-delà des 2/3 de sa capacité

RÉGULATION DE LA MOUTURE

A) Abaisser le pivot de blocage N. 4 de la bague de régulation N. 3.
B) Tourner la bague N. 3 dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine
(une mouture plus fine s'impose lorsque la distribution du café est trop rapide, ce qui entraîne une durée de distribution inférieure à 25/30 secondes qui est la durée optimale pour obtenir une excellente tasse de café expresso)
C) Tourner la bague N.3 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse.
(une mouture plus grosse s'impose lorsque la distribution du café est trop lente, ce qui entraîne une durée de distribution supérieure à 25/30 secondes qui est la durée optimale pour obtenir une excellente tasse de café expresso).

RÉGULATION DE LA DOSE DE CAFÉ MOULU

A) Tourner le pivot N. 6 à l'intérieur du doseur N.7 dans le sens des aiguilles d'une montre (dose plus petite) ou dans le sens contraire (dose plus grande).

Attention !
Pour obtenir une excellente tasse de café expresso, il est nécessaire d'utiliser une dose qui oscille entre 6 et 7 g.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Attention!

Avant une quelconque opération de nettoyage, détacher impérativement la fiche de la prise de courant.

A) Enlever les parties amovibles de la machine et les laver avec un produit lessiviel neutre dans beaucoup d'eau (ne jamais les laver en lave-vaisselle).

B) Nettoyer le corps de la machine N.8 avec un chiffon humidifié (ne jamais le plonger dans l'eau).

C) Contrôler qu'il n'y ait pas d'incrustations à l'intérieur du doseur N. 7.Le cas échéant, les éliminer à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon tout à fait secs et les évacuer en actionnant le levier N. 9 du doseur.

D) Après avoir enlevé la réserve à café N. 2, nettoyer les meules et leur logement avec un pinceau et un chiffon tout à fait secs.
Pour plus d'efficacité, effectuer ce nettoyage tous les jours.

CONSIGNES SUPPLÉMENTAIRES

A) Contrôler de temps en temps le degré d'usure des meules. Se rappeler qu'en conditions optimales elles sont en mesure de moudre environ 600 kg de café.

B) L'usure des meules est décelable à travers un contrôle visuel tout comme à travers l'augmentation de la durée de mouture et du niveau sonore produit.

* Conserver l’emballage dans un endroit sûr.

* En cas de transfert ou d’assistance, n’expédier la machine que dans son emballage original pour éviter des problèmes durant le transport.

E

ADVERTENCIAS GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD

1) El presente manual de instrucciones constituye parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario.
Leer atentamente las advertencias contenidas en el mismo, ya que proporcionan importantes indicaciones referentes a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
Conservar con cuidado este manual de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

2) Tras haber quitado el embalaje, verificar la integridad del aparato; en caso de dudas, no utilizarlo y recurrir a personal profesionalmente cualificado.
Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que representan una potencial fuente de peligro.

3) Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, cerciorarse de que las características nominales del mismo sean iguales a las de la red de distribución eléctrica in situ.

   La placa de identificación de la máquina se encuentra en la parte delantera de la misma.

   La instalación del aparato debe ser realizada en conformidad con las normas vigentes y con las instrucciones del fabricante.

   Una instalación errónea del aparato podría causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

   La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si el mismo se conecta correctamente a una instalación de puesta a tierra eficaz y se realiza de acuerdo a lo contemplado por las normas de seguridad vigentes.

   Se deberá verificar el cumplimiento de este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar la realización de un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado.

   El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por la omisión de la puesta a tierra de la instalación.

   Verificar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de identificación; en caso de dudas, recurrir a una persona profesionalmente cualificada.

   En particular, dicha persona deberá verificar también que la sección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

   Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones de cables. Si el uso de los mismos resultara indispensable, deberán utilizarse sólo enchufes, adaptadores sencillos o múltiples y extensiones de cables conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de alcance en valor de corriente indicado en el adaptador sencillo y en las extensiones de cable ni a superar el alcance de potencia máxima indicado en el adaptador múltiple.

4) Este aparato deberá destinarse sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado.

Cualquier otro uso deberá considerarse inadecuado y por consiguiente peligroso.
El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por un uso inadecuado, erróneo e irrazonable del aparato.

5) El uso de un aparato eléctrico cualquiera conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales, que son:

* no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos;
* no usar el aparato con los pies desnudos;
* no usar extensiones de cables en cuartos de baño o duchas;
* no tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
* no dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.), salvo que esté expresamente previsto;
* no permitir que el aparato sea utilizado por niños ni discapacitados;
* la máquina no debe ser sumergida en el agua para limpiarla.

6) Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento sobre el aparato, desconectarlo de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor correspondiente.
Para las operaciones de limpieza, ceñirse exclusivamente a lo contemplado en el presente manual de instrucciones.

7) Apagar el aparato en caso de avería y/o mal funcionamiento del mismo, evitando cualquier intento de reparación o intervención directa.
Recurrir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación del aparato deberá ser llevada a cabo sólo por el fabricante o por un centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente piezas de repuesto originales.
El incumplimiento de lo anterior compromete la seguridad del aparato.

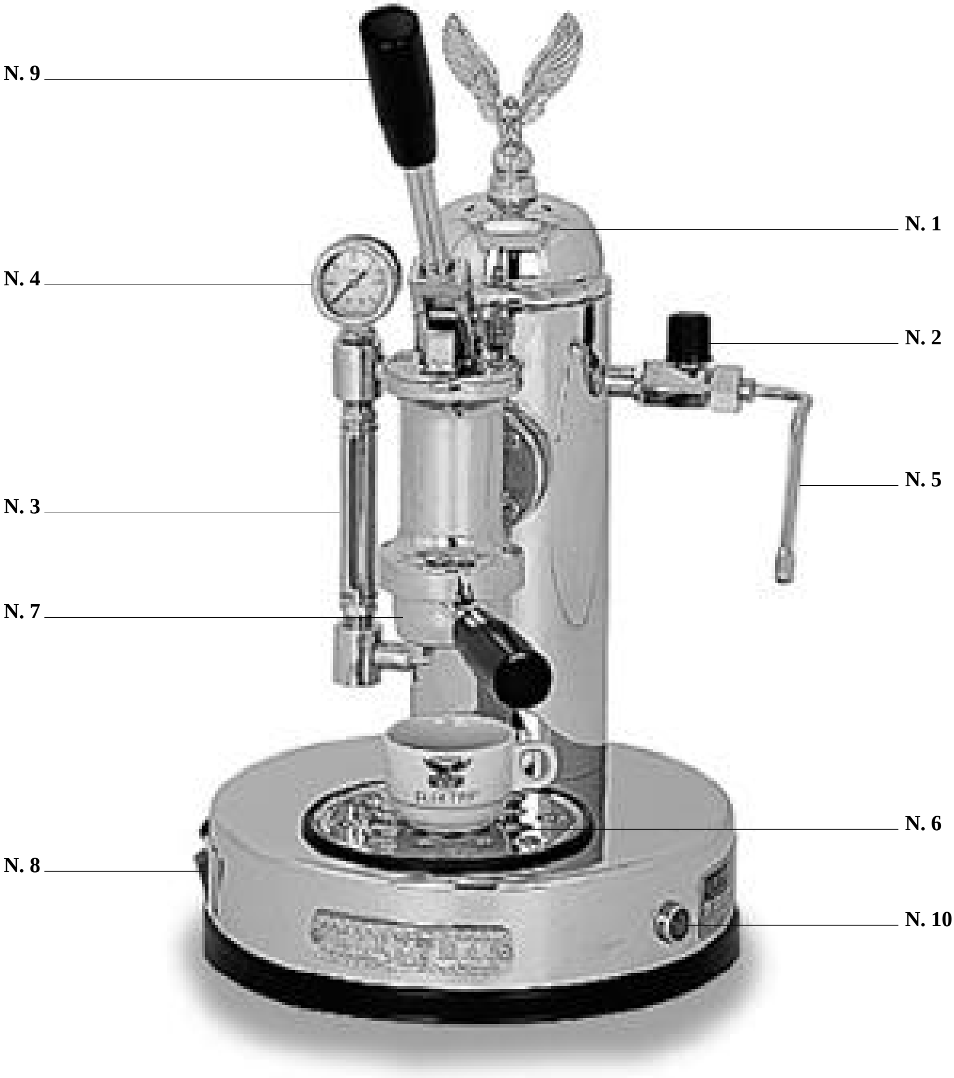
8) Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.

9) No obstruir las rejillas de aspiración ni las de disipación; en particular, no cubrir el calientatazas con paños u otros elementos.

10) El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. En el caso de que se deteriorara, apagar el aparato y, para sustituirlo, recurrir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.

11) Si se decidiera no utilizar nunca más el aparato, se recomienda desactivarlo cortando el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red de alimentación; además, se recomienda inhabilitar también aquellas partes que pudieran causar potenciales fuente de peligro.

MICRO CASA Y PALANCA
ART. S1 – S1C – S1CO – S1CB





LEYENDA

1. Tapa depósito agua
2. Perilla vaporizador
3. Indic.nivel/depósito agua
4. Manóm.indic.pres. caldera
5. Lanzavapor/agua
6. Rejilla apoya-tazas
7. Portafiltro
8. Interruptor general
9. Palanca sumin. café
10. Piloto
11. Filtro 2 tazas
12. Filtro 1 taza
13. Cucharita dosificadora
14. Pisacafé

ACCESORIOS: 1 filtro para una taza ref. N.12
1 filtro para dos tazas ref. N.11
1 cucharita dosificadora ref. N.13
1 pisacafé ref. N. 14
1 manual de instrucciones con cupón de garantía.

ACCESORIOS: * Base de madera color madera art.SB, con pomo en latón y compartimiento para vasitos de café de café, sobres de azúcar y cucharitas.
* Base de madera color negro art. SBN, con pomo cromado y compartimiento para vasitos de café de café, sobres de azúcar y cucharitas.
* Molinillo-dosificador de café en cobre art.MS, en cobre cromado art.MSC.

DIMENSIONES: Peso: 10 kg
Capacidad caldera: 1,8 l
Altura: 45/49 cm
Diámetro base: 26 cm

HOMOLOGACIONES: IMQ (Italia)
VDE/GS (Alemania)
ELOT (Grecia)
CE (Europa)
QAS (Australia)

MODALIDADES DE EMPLEO

* **Controlar siempre el nivel del agua antes de encender la máquina, ya que sin agua podría dañarse la resistencia. No llenar jamás la caldera fuera del nivel máximo de las 3/4 partes.**

A) Tras la primera puesta en función de la máquina, llenar hasta las 3/4 la caldera N. 3 con agua fría y potable, alzando la tapa N. 1 y destornillando el tapón de la válvula de seguridad.

B) Para el encendido, pulsar el interruptor general N. 8.
(Para el apagado, se pulsa el mismo interruptor pero en sentido inverso).

C) Aguardar que la máquina alcance la temperatura ideal para la obtención de un perfecto suministro, controlando a través del manómetro indicador de la presión de la caldera N. 4, cuya aguja deberá situarse entre la marca verde y la roja, así como controlando el piloto N. 10 que se apagará sólo tras el alcance de la presión de operación óptima.

D) Para facilitar el alcance de la presión óptima, girar la perilla N. 2 evacuando por un instante y a continuación situar la perilla en posición normal/cerrado.

* **Durante la fase de alcance de la presión, la máquina puede producir leves ruidos de ebullición que se atenuarán tras el alcance de la presión.**

E) Accionar la palanca N. 9 hasta que salgan algunas gotas de agua por el portafiltro N. 7; con esta operación se lleva a la perfecta temperatura el grupo de suministro.

F) Una vez elegido el filtro deseado para una taza o dos tazas (N.12, N.11), insertarlo en el portafiltro N. 7, llenarlo de café con el medidor N. 13 y pisarlo con el pisacafé N. 14.
Llenar el filtro hasta aproximadamente unos 3 mm por debajo del borde del filtro.

G) Insertar el portafiltro N. 7 en su alojamiento y, girándolo levemente, se cerrará herméticamente.

H) Disponer una taza o dos tazas debajo de las boquillas de salida del portafiltro N. 7.

I) Accionar la palanca N. 9, aguardar y soltarla sólo cuando saldrán las primeras gotas de café.
La palanca regresará automáticamente a la posición de partida suministrando el café.
Para una perfecta ejecución, accionar de nuevo la palanca antes de que alcance el final de su recorrido. Repetir esta operación hasta el suministro de la dosis de café deseada.
La molienda del café utilizada resultará perfecta cuando el suministro se realizará por gotas en un tiempo de unos 25-30 segundos.

L) La máquina está provista de vaporizador N. 5 para capuchino, ponche, chocolate en taza y té.

M) Para obtener el vapor, girar la perilla N. 2.Primero hacer salir el agua de condensación que eventualmente se haya formado y después el vapor saldrá con fuerza, proporcionando el resultado deseado.
Una vez acabada la operación, girar en sentido inverso la perilla del vaporizador N. 2.

* **Atención! Antes de llenar de nuevo la caldera:**
  1) apagar la máquina situando el interruptor general N. 8 en posición OFF;
  2) girar la perilla del vaporizador N. 2 esperando que salga todo el vapor y que la aguja del indicador de presión N. 4 se sitúe en 0 (cero).
* **Atención: No llenar jamás la caldera fuera del nivel máximo de las 3/4 partes.**
* La máquina está provista de un regulador de presión (cód. 01344035) situado debajo de la base de la máquina y conectado a la caldera por una cánula que le proporciona presión.
* Es posible regular dicha presión actuando sobre el tornillo central.
* Todas las partes están pintadas a fuego con barniz transparente.
* **Atención: deben limpiarse exclusivamente con un paño suave y húmedo.**
* Conservar el embalaje en un lugar seguro.
* En caso de transferencia o asistencia, despachar la máquina sólo con el embalaje original para evitar accidentes durante el transporte.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

A) Desenganchar el portafiltro del grupo de suministro y echar los residuos sólidos en el cajón al efecto, prestando atención a no dañar el borde del filtro.

B) Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente con el pisacafé.
Controlar que en el borde del filtro no queden restos de café molido, esta precaución sirve para garantizar una mayor estanquidad y alargar la vida de la junta.

C) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro, prestando atención a que quede bien sellado con la junta.

D) Colocar las tazas debajo de los boquillas de los suministradores y accionar el grupo de suministro a través del mando correspondiente.

E) Tras haber terminado el suministro del café, dejar el portafiltro aplicado al grupo de suministro hasta que se realice un nuevo suministro de café.

* Para la obtención de un buen café, la molienda recubre una gran importancia; ésta deberá ser tal como para que la producción de la bebida se realice en unos 25-30 segundos.
* Si la molienda es demasiado gruesa, se obtendrán cafés claros y livianos con muy poca espuma blanca; en cambio, si la molienda es demasiado fina, se obtendrán cafés oscuros y sin espuma.
* Un café de buena calidad se obtiene con el uso de café recién molido, de grosor uniforme (obtenible sólo si las cuchillas del molinillo-dosificador de café están bien afiladas) y con la exacta cantidad (aproximadamente 6-7 gramos por dosis).
* Es importante utilizar café recién molido, ya que éste pierde rápidamente su calidad aromática y además las sustancias grasas contenidas en él se enrancian; por consiguiente, se recomienda tratar de consumirlo dentro del mismo día o en todo caso antes del cierre nocturno del local.
* Las tazas bien calientes influyen considerablemente para la obtención de un buen café cremoso.

PREPARACIÓN DE
CAPUCHINO, LECHE Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

* Introducir el lanzavapor, conectado a la llave del vapor, en el líquido a calentar; a continuación, actuando sobre la perilla al efecto, se alimenta con vapor el rociador puesto en el extremo del lanzavapor.
  El vapor, burbujeando en el líquido, le cede calor llevándolo hasta la temperatura de ebullición.

* Para montar la leche, operación necesaria para obtener el capuchino, utilizar un recipiente alto y estrecho lleno hasta aproximadamente la mitad, y realizar las siguientes operaciones:

A) Poner el recipiente debajo del lanzavapor, de modo que el rociador toque el fondo, abrir la llave del vapor y calentar la leche sin que hierva.

B) Descender el recipiente de modo que el rociador toque la leche y, en esta posición, mover el recipiente de modo que el rociador entre en la leche y salga de ella alternativamente.
  Realizar esta operación durante algunos segundos hasta montar la leche.
  Para obtener el capuchino, añadir la leche calentada y montada al café caliente.

PREPARACIÓN DE TÉ – MANZANILLA – ETC.

Calentar el agua a través del lanzavapor de la llave del vapor y a continuación introducir el sobre de la bebida que se desea obtener.

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Operaciones de limpieza diaria

Cada noche o bien, por lo menos una vez al día, es necesario limpiar las duchitas y las juntas de los grupos de suministro utilizando un paño o una esponja; además, se deberá lavar los filtros y los portafiltros en agua hirviente para deshacer los depósitos de grasa del café.
Se recomienda lavar el interior de los portafiltros y los filtros para evitar incrustraciones y depósitos de café, los cuales al desprenderse durante la producción del café acaban en la taza formando “posos”.

Limpieza de los filtros y los portafiltros

A) Colocar tres cucharaditas de detergente para máquinas de café (ns. art. DTB) en aproximadamente medio litro de agua hirviente dentro de un recipiente resistente al calor.
B) Introducir los filtros y los portafiltros en la solución preparada y dejarlos unos 20-30 minutos.
C) Enjuagar con abundante agua de grifo.

Limpieza de la cubeta de recogida del agua de descarga

Por lo menos una vez a la semana quitar las rejillas de apoyo de las tazas, extraer la cubeta de recogida del agua de descarga y lavarla.

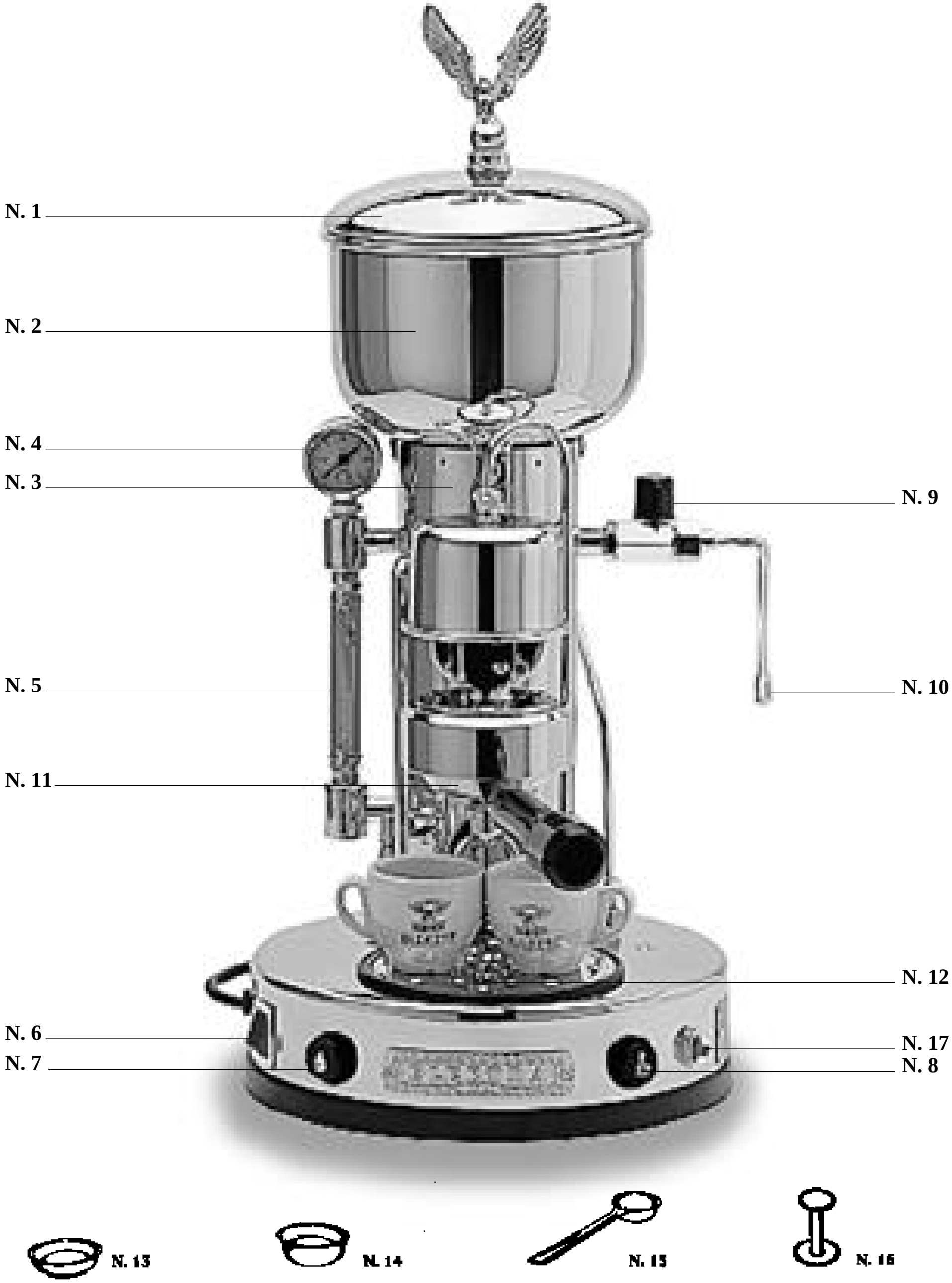
Limpieza de la carrocería

Usar unicamente un paño humedo (no abrasivo).
No usar alcohol o disolvente en las partes barnizadas porque se pueden dañar.

Limpieza del lanzavapor

El lanzavapor, utilizado para calentar las bebidas, debe ser lavado inmediatamente después de su uso para evitar la formación de incrustaciones que podrían obturar los orificios del rociador y evitar también que bebidas de diferente naturaleza calentadas anteriormente puedan alterar el sabor de la bebida que se está calentando.

MICRO CASA SEMIAUTOMÁTICA
ART. SX – SXC – SXCD



LEYENDA

1. **1.** Tapa depósito agua
2. **2.** Depósito agua
3. **3.** Caldera agua caliente
4. **4.** Manómetro presión
5. **5.** Cristal nivel agua caliente
6. **6.** Interruptor general
7. **7**. Pulsador carga agua caldera
8. **8.** Pulsador suministro café
9. **9**. Perilla vaporizador
10. **10.** Vaporizador
11. **11.** Portafiltro
12. **12.** Recogegotas
13. **13.** Filtro 1 taza
14. **14.** Filtro 2 tazas
15. **15.** Cucharita dosificadora
16. **16.** Pisacafé
17. **17.** Piloto

ACCESORIOS : 1 filtro para una taza ref. N. 13
1 filtro para dos tazas ref. N.14
1 cucharita dosificadora ref. N. 15
1 pisacafé ref. N.16
1 manual de uso y mantenimiento con cupón de garantía.

ACCESORIOS: BAJO PEDIDO
* Base en madera color madera art.SB, con pomo en latón y compar timento para vasitos de café, sobres de azúcar y cucharitas.
* Base en madera color negro art. SBN, con pomo cromado y compar timento para vasitos de café de café, sobres de azúcar y cucharitas.
* Molinillo-dosificador de café en cobre art.MS, en cobre cromado art. MSC.

DIMENSIONES: Peso: 12 kg
Capacidad cuba: 2 l
Capacidad caldera: 2 l
Altura: 58 cm
Diámetro base: 26 cm

HOMOLOGACIONES: CE (Europa)
QAS (Australia)

MODALIDADES DE EMPLEO

- * **Controlar siempre el nivel del agua antes de encender la máquina, ya que sin agua podría dañarse la resistencia. No llenar jamás la caldera fuera del nivel máximo de las 3/4 partes.**

A) Llenar el depósito N. 2 con agua fría y potable, alzando la tapa N. 1.

B) Para el encendido, pulsar el interruptor general N. 6.
(Para el apagado, pulsar el mismo interruptor pero en sentido inverso).

C) Pulsar inmediatamente el pulsador N. 7; con esta operación la máquina toma el agua del depósito N. 2 y llena la caldera N. 3.

D) Controlar el correcto llenado de la caldera a través del cristal del nivel del agua de la caldera N. 5 hasta alcanzar las 3/4 partes del cristal indicador de nivel, no llenándola completamente para evitar sobrecargas en la caldera.

E) Controlar de nuevo la carga de agua en el depósito N. 2 y, de precisarse, llenarlo por lo menos hasta más de la mitad de la capacidad total.

F) Aguardar que la máquina alcance la temperatura ideal para un perfecto suministro, controlando a través del manómetro indicador de la presión de la caldera N. 4 cuya aguja deberá situarse entre la marca verde y la roja, así como controlando el piloto N. 17 que se apagará sólo tras el alcance de la presión de operación óptima.

G) Para facilitar el alcance de la presión óptima, girar la perilla N. 9 evacuando por un instante y a continuación situar la perilla en posición normal/cerrado.

- * **Durante la fase de alcance de la presión, la máquina podrá producir leves ruidos de ebullición que se atenuarán tras el alcance de la presión.**

H) Scelto il filtro per una o due tazze (N. 13 o N. 14) mettere lo stesso nel portafiltro H) Una vez elegido el filtro deseado para una taza o dos tazas (N. 13 o N. 14), colocarlo en el portafiltro N. 11, llenarlo de café con el medidor N. 15 y pisarlo con el pisacafé N. 16. Llenar el filtro hasta aproximadamente 3 mm por debajo del borde del filtro.

I) Insertar el portafiltro N. 11 en su alojamiento y, girándolo levemente, se cerrará herméticamente.

L) Colocar una taza o dos tazas debajo de las boquillas de salida del portafiltro N. 11.

M) Pulsar la tecla N. 8 que pone en funcionamiento la bomba.

N) Una vez alcanzada la dosis de café deseada en la taza o en las tazas, de deberá pulsar de nuevo la tecla N. 8 para desactivar la bomba.
La molienda del café utilizado resultará perfecta cuando el suministro se efectuará por gotas en un tiempo de unos 25-30 segundos.

O) La máquina está provista de vaporizador N. 10 para capuchino, ponche, chocolate en taza y té.

P) Para obtener el vapor, girar la perilla N. 9. Primero dejar salir el agua de condensación que eventualmente se haya formado y después el vapor saldrá con fuerza, proporcionando el resultado deseado.
Todas las partes están pintadas a fuego con barniz transparente.

* **Atención: deben limpiarse exclusivamente con un paño suave y húmedo.**
* Conservar el embalaje en un lugar seguro.
* En caso de transferencia o asistencia, despachar la máquina sólo con el embalaje original para evitar accidentes durante el transporte.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

A) Desenganchar el portafiltro del grupo de suministro y echar los residuos sólidos en el cajón al efecto, prestando atención a no dañar el borde del filtro.

B) Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente con el pisacafé.
Controlar que en el borde del filtro no queden restos de café molido, esta precaución sirve para garantizar una mayor estanquidad y alargar la vida de la junta.

C) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro, prestando atención a que quede bien sellado con la junta.

D) Colocar las tazas debajo de los boquillas de los suministradores y accionar el grupo de suministro a través del mando correspondiente.

E) Una vez terminado el suministro del café, dejar el portafiltro aplicado al grupo de suministro hasta que se realice un nuevo suministro de café.

* Para la obtención de un buen café, la molienda recubre una gran importancia; ésta deberá ser tal como para que la producción de la bebida se realice en unos 25-30 segundos.
* Si la molienda es demasiado gruesa, se obtendrán cafés claros y livianos con muy poca espuma blanca; en cambio, si la molienda es demasiado fina, se obtendrán cafés oscuros y sin espuma.
* Un café de buena calidad se obtiene mediante el uso de café recién molido, de grosor uniforme (obtenible sólo si las cuchillas del molinillo-dosificador de café están bien afiladas) y con la exacta cantidad (aproximadamente 6-7 gramos por dosis).
* Es importante utilizar café recién molido, ya que éste pierde rápidamente su calidad aromática y además las sustancias grasas contenidas en él se enrancian; por consiguiente, se recomienda tratar de consumirlo dentro del mismo día.

• Las tazas bien calientes influyen considerablemente para la obtención de un buen café cremoso.

PREPARACIÓN DE
CAPUCHINO, LECHE Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Introducir el lanzavapor, conectado a la llave del vapor, en el líquido a calentar; a continuación, actuando sobre la perilla al efecto, se alimenta con vapor el rociador puesto en el extremo del lanzavapor.

El vapor, burbujeando en el líquido, le cede calor llevándolo hasta la temperatura de ebullición.

Para montar la leche, operación necesaria para obtener el capuchino, utilizar un recipiente alto y estrecho lleno hasta aproximadamente la mitad, y realizar las siguientes operaciones:

A) Poner el recipiente debajo del lanzavapor, de modo que el rociador toque el fondo, abrir la llave del vapor y calentar la leche sin que hierva.

B) Descender el recipiente de modo que el rociador toque la leche y, en esta posición, mover el recipiente de modo que el rociador entre en la leche y salga de ella alternativamente.

Realizar esta operación durante algunos segundos hasta montar la leche.

Para obtener el capuchino, añadir la leche calentada y montada al café caliente.

PREPARACIÓN DE TÉ – MANZANILLA – ETC.

Calentar el agua a través del lanzavapor de la llave del vapor y a continuación introducir el sobre de la bebida que se desea obtener.

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Operaciones de limpieza diaria

Cada noche o bien, por lo menos una vez al día, es necesario limpiar las duchitas y las juntas de los grupos de suministro utilizando un paño o una esponja; además, se deberá lavar los filtros y los portafiltros en agua hirviente para deshacer los depósitos de grasa del café.
Se recomienda lavar el interior de los portafiltros y los filtros para evitar incrustraciones y depósitos de café, los cuales al desprenderse durante la producción del café acaban en la taza formando “posos”.

Limpieza de los filtros y los portafiltros

A) Colocar tres cucharaditas de detergente para máquinas de café (ns. art. DTB) en aproximadamente medio litro de agua hirviente dentro de un recipiente resistente al calor.
B) Introducir los filtros y los portafiltros en la solución preparada y dejarlos unos 20-30 minutos.
C) Enjuagar con abundante agua de grifo.

Limpieza de la cubeta de recogida del agua de descarga

Por lo menos una vez a la semana quitar las rejillas de apoyo de las tazas, extraer la cubeta de recogida del agua de descarga y lavarla.

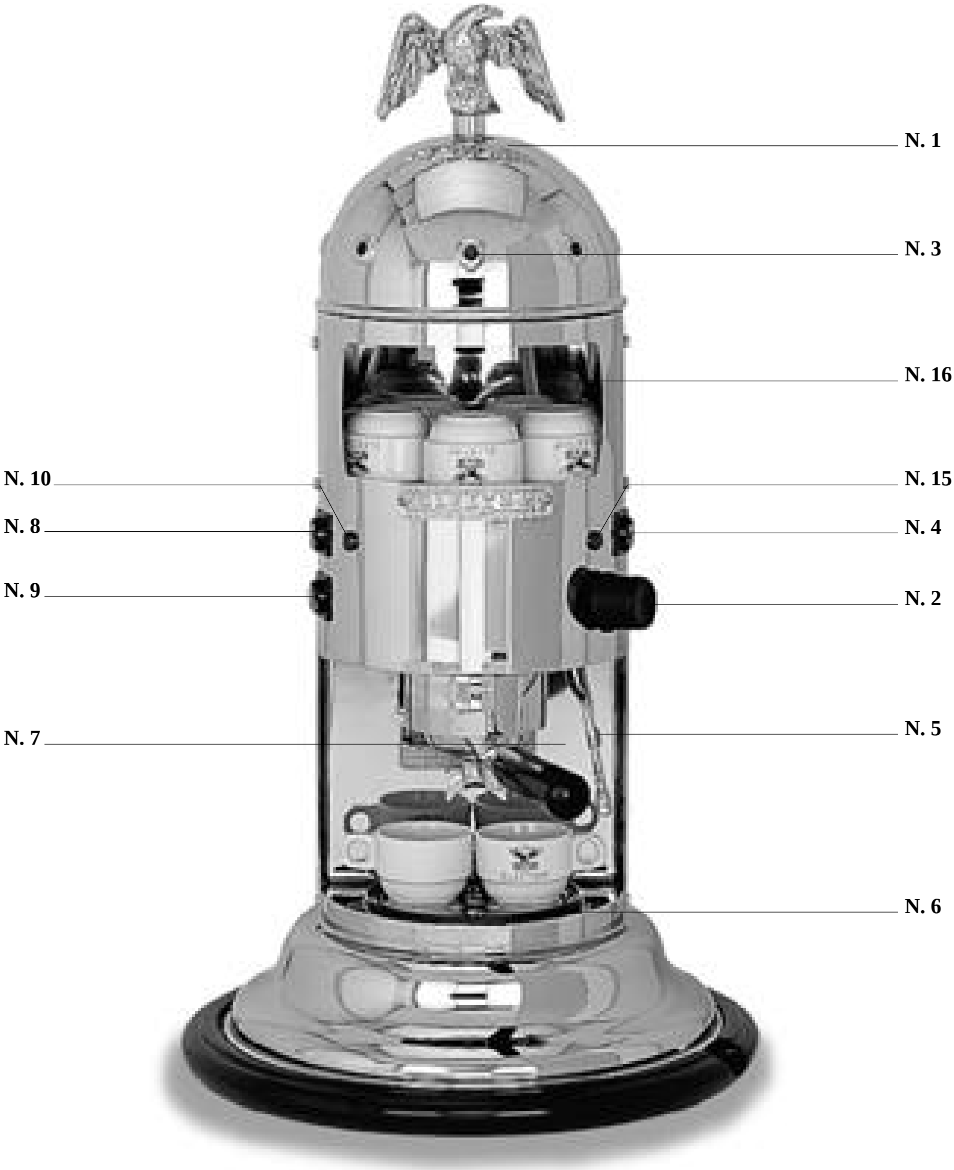
Limpieza de la carrocería

Usar unicamente un paño humedo (no abrasivo).
No usar alcohol o disolvente en las partes barnizadas porque se pueden dañar.

Limpieza del lanzavapor

El lanzavapor, utilizado para calentar las bebidas, debe ser lavado inmediatamente después de su uso para evitar la formación de incrustaciones que podrían obturar los orificios del rociador y evitar también que bebidas de diferente naturaleza calentadas anteriormente puedan alterar el sabor de la bebida que se está calentando.

MINI VERTICALE SEMIAUTOMÁTICA
ART. A1 – A1C – A1G





N. 14 N. 13 N. 12 N. 11

LEYENDA

1. Tapa depósito agua
2. Perilla vaporizador
3. Indicador niv./depós. agua
4. Pulsador vapor
5. Lanzavapor/agua
6. Rejilla apoya-tazas
7. Portafiltro
8. Interruptor general
9. Pulsador suministro café
10. Piloto encendido
11. Filtro 2 tazas
12. Filtro 1 taza
13. Cucharita dosificadora
14. Pisacafé
15. Piloto vapor
16. Compartimento calientatazas

ACCESORIOS: 1 filtro para una taza ref. N. 12
1 filtro para dos tazas ref. N. 11
1 cucharita dosificadora ref. N. 13
1 pisacafé ref. N. 14
1 manual de instrucciones con cupón de garantía.
Base en madera art. SA, art. SAN col. negro

ACCESORIOS BAJO PEDIDO: * Molinillo-dosificador de café en cobre art. MS, en cobre cromado art. MSC.

DIMENSIONES: Peso: 13 kg
Capacidad cuba: 2 l
Altura: 69 cm
Diámetro base: 26 cm

HOMOLOGACIONES: CE (Europa)

MODALIDAD DE EMPLEO

- **Controlar siempre el nivel del agua antes de encender la máquina, ya que sin agua podría dañarse la resistencia.**

A) Llenar el depósito N. 3 con agua fría y potable, alzando la tapa N. 1.

B) Para el encendido pulsar el interruptor general N. 8
(Para el apagado, pulsar el mismo interruptor pero en sentido inverso), se encenderá el piloto N. 10.

C) Pulsar la tecla N. 9 hasta que salgan algunas gotas de agua por el portafiltro N. 7; con esta operación la máquina toma el agua del depósito N. 3, llena la caldera y se ilumina el piloto N. 15.

D) Aguardar que la máquina alcance la temperatura ideal para realizar un perfecto suministro, controlando a través del piloto N. 15 el cual se apagará sólo tras el alcance de la presión y la temperatura ideales.

E) Para facilitar el alcance de la presión óptima, girar la perilla N. 2 durante la fase C evacuando por un instante y a continuación situar la perilla en posición normal normal/cerrado.

F) Una vez elegido el filtro deseado para una taza o dos tazas (N. 12 o N. 11), colocarlo en el portafiltro 7, llenarlo de café con el medidor N. 13 y pisarlo con el pisacafé N. 14.
Llenar el filtro hasta aproximadamente 3 mm por debajo del borde del filtro.

G) Insertar el portafiltro N. 7 en su alojamiento y, girándolo levemente, se cerrará herméticamente.

H) H. Colocar una taza o dos tazas debajo de las boquillas de salida del portafiltro N. 7.

I) Pulsar la tecla N. 9 que pone en funcionamiento la bomba.La molienda del café utilizado resultará perfecta cuando el suministro se efectuará por gotas en un tiempo de unos 25-30 segundos.

L) Una vez alcanzada la dosis de café deseada en la taza o en las tazas, de deberá pulsar de nuevo la tecla N. 9 para desactivar la bomba.

M) La máquina está provista de vaporizador N. 5 para capuchino, ponche, chocolate en taza y té.

N) Para obtener el vapor, pulsar la tecla del vapor N. 4, aguardar que el piloto N.15 se apague, lo cual se verificará después de unos 10 segundos, y a continuación girar la perilla N. 2.
Hacer salir el agua de condensación que eventualmente se haya formado y después el vapor saldrá con fuerza, proporcionando el resultado deseado. Una vez acabada la operación, girar la perilla del vaporizador N. 2 en sentido inverso y pulsar de nuevo la tecla del vapor N. 4, situándola en posición de reposo.

O) **Una vez terminado el suministro del vapor, pulsar la tecla N. 9 hasta que salgan algunas gotas de agua por el portafiltro N. 7.**

* Todas las partes están pintadas a fuego con barniz transparente.

* **Atención: deben limpiarse exclusivamente con un paño suave y húmedo.**

* Conservar el embalaje en un lugar seguro.

* En caso de transferencia o asistencia, despachar la máquina sólo con el embalaje original para evitar accidentes durante el transporte.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

A) Desenganchar el portafiltro del grupo de suministro y echar los residuos sólidos en el cajón al efecto, prestando atención a no dañar el borde del filtro.

B) Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente con el pisacafé. Controlar que en el borde del filtro no queden restos de café molido, esta precaución sirve para garantizar una mayor estanquidad y alargar la vida de la junta.

C) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro, prestando atención a que quede bien sellado con la junta.

D) Colocar las tazas debajo de los boquillas de los suministradores y accionar el grupo de suministro a través del mando correspondiente.

E) Una vez terminado el suministro del café, dejar el portafiltro aplicado al grupo de suministro hasta realizar un nuevo suministro de café.

* Para la obtención de un buen café, la molienda recubre una gran importancia; ésta deberá ser tal como para que la producción de la bebida se realice en unos 25-30 segundos.
* Si la molienda es demasiado gruesa, se obtendrán cafés claros y livianos con muy poca espuma blanca; en cambio, si la molienda es demasiado fina, se obtendrán cafés oscuros y sin espuma.
* Un café de buena calidad se obtiene con el uso de café recién molido, de grosor uniforme (obtenible sólo si las cuchillas del molinillo-dosificador de café están bien afiladas) y con la exacta cantidad (aproximadamente 6-7 gramos por dosis).
* Es importante utilizar café recién molido, ya que éste pierde rápidamente su calidad aromática y además las sustancias grasas contenidas en él se enrancian; por consiguiente, se recomienda tratar de consumirlo dentro del mismo día.

• Las tazas bien calientes influyen considerablemente para la obtención de un buen café cremoso.

PREPARACIÓN DE CAPUCHINO, LECHE Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Introducir el lanzavapor, conectado a la llave del vapor, en el líquido a calentar; a continuación, actuando sobre la perilla al efecto, se alimenta con vapor el rociador puesto en el extremo del lanzavapor.

El vapor, burbujeando en el líquido, le cede calor llevándolo hasta la temperatura de ebullición.

Para montar la leche, operación necesaria para obtener el capuchino, utilizar un recipiente alto y estrecho lleno hasta aproximadamente la mitad, y realizar las siguientes operaciones:

A) Poner el recipiente debajo del lanzavapor, de modo que el rociador toque el fondo, abrir la llave del vapor y calentar la leche sin que hierva.

B) Descender el recipiente de modo que el rociador toque la leche y, en esta posición, mover el recipiente de modo que el rociador entre en la leche y salga de ella alternativamente.

Realizar esta operación durante algunos segundos hasta montar la leche.

Para obtener el capuchino, añadir la leche calentada y montada al café caliente.

PREPARACIÓN DE TÉ – MANZANILLA – ETC.

Calentar el agua a través del lanzavapor de la llave del vapor y a continuación introducir el sobre de la bebida que se desea obtener.

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Operaciones de limpieza diaria

Cada noche o bien, por lo menos una vez al día, es necesario limpiar las duchitas y las juntas de los grupos de suministro utilizando un paño o una esponja; además, se deberá lavar los filtros y los portafiltros en agua hirviente para deshacer los depósitos de grasa del café.
Se recomienda lavar el interior de los portafiltros y los filtros para evitar incrustraciones y depósitos de café, los cuales al desprenderse durante la producción del café acaban en la taza formando "posos".

Limpieza de los filtros y los portafiltros

A) Colocar tres cucharaditas de detergente para máquinas de café (ns. art. DTB) en aproximadamente medio litro de agua hirviente dentro de un recipiente resistente al calor.
B) Introducir los filtros y los portafiltros en la solución preparada y dejarlos unos 20-30 minutos.
C) Enjuagar con abundante agua de grifo.

Limpieza de la cubeta de recogida del agua de descarga

Por lo menos una vez a la semana quitar las rejillas de apoyo de las tazas, extraer la cubeta de recogida del agua de descarga y lavarla.

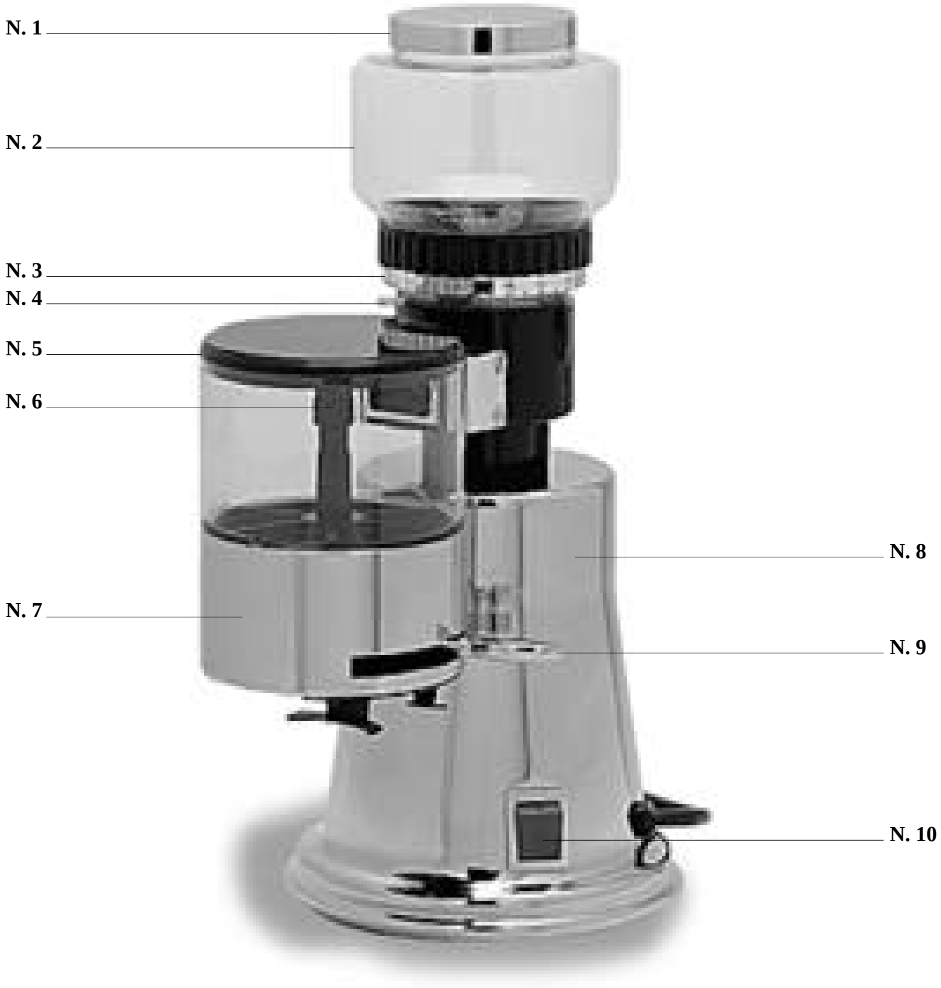
Limpieza de la carrocería

Usar unicamente un paño humedo (no abrasivo).
No usar alcohol o disolvente en las partes barnizadas porque se pueden dañar.

Limpieza del lanzavapor

El lanzavapor, utilizado para calentar las bebidas, debe ser lavado inmediatamente después de su uso para evitar la formación de incrustaciones que podrían obturar los orificios del rociador y evitar también que bebidas de diferente naturaleza calentadas anteriormente puedan alterar el sabor de la bebida que se está calentando.

MOLINILLO-DOSIFICADOR DE CAFÉ
ART.   MS – MSC





N. 11

LEYENDA

1. Tapa campana café	**5.** Tapa dosificadora	**9.** Palanca de dosificación
2. Campana café	**6.** Perno regulación dosis	**10.** Interruptor
3. Anillo regulación molienda	**7.** Dosificador	
4. Perno parada disco regulación	**8.** Cuerpo molinillo-dosificador de café	

ACCESORIOS: 1 pisacafé ref.N.11
1 manual de instrucciones con cupón de garantía

DIMENSIONES: Peso: 8 kg
Altura: 38 cm
Profundidad: 26 cm
Diámetro base: 18 cm

MODALIDADES DE EMPLEO

A) Colocar el café en granos en la campana para café N. 2.
B) Accionar el interruptor N. 10 hasta moler la cantidad de café deseada.
C) Extraer las dosis tirando de la palanca de dosificación N.9 hasta el final del recorrido sin reacompañarla.

Atención:
No llenar jamás el dosificador N. 7 más allá de las 2/3 partes de su capacidad.

REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

A) Bajar el perno de parada N. 4 del anillo de regulación N. 3.
B) Girar el anillo N. 3 en el sentido de las agujas del reloj para obtener una molienda más fina
(se requiere una molienda más fina para un suministro del café muy lento y por consiguiente con un tiempo de suministro superior a los 25-30 segundos, ideal para una perfecta taza de café exprés).
C) Girar el anillo N. 3 en el sentido contrario a las agujas del reloj para obtener una molienda más gruesa
(se requiere una molienda más gruesa para un suministro del café más rápido y por consiguiente con un tiempo de suministro inferior a los 25-30 segundos, ideal para una perfecta taza de café exprés).

REGULACIÓN DE LA DOSIS DEL CAFÉ MOLIDO

A) Girar el perno N. 6 del dosificador N.7 en el sentido de las agujas del reloj (dosis menor) o en el sentido contrario a las agujas del reloj (dosis mayor).

Atención:
Para el suministro de una perfecta taza de café exprés es necesario utilizar una dosis comprendida entre 6 y 7 gramos.

OPERACIONES MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Atención:

Extraer el enchufe de la toma de alimentación antes de realizar cualquier tipo de limpieza.

A) Sacar las partes móviles de la máquina y lavar con abundante agua y detergente neutro(no lavarlas jamás en el lavavajillas).

B) Limpiar el cuerpo de la máquina N. 8 con un paño húmedo (no introducirlo jamás en el agua).

C) Verificar que en el interior del dosificador N. 7 no se formen incrustaciones y eventualmente extraerlas con un pincel y un paño absolutamente seco, extrayéndolas accionando la palanca de dosificación N. 9.

D) Una vez extraída la campana N. 2, limpiar las moliendas y el alojamiento de las mismas con un pincel y paño seco.
La limpieza resultará más eficaz si se realiza diariamente.

OTRAS ADVERTENCIAS

A) A. Verificar de vez en cuando el estado de desgaste de las cuchillas, considerando que en condiciones óptimas pueden moler aproximadamente unos 600 kg de café.

B) B. Las cuchillas desgastadas se reconocen además que mediante un control visual, también por el aumento del tiempo de molienda y el aumento del ruido procedente de la molienda.

* Conservar el embalaje en un lugar seguro.
* En caso de transferencia o asistencia, despachar la máquina sólo con el embalaje original para evitar accidentes durante el transporte.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EUROPEA CE
CE EUROPEAN STATEMENT OF COMPLIANCE

LA DITTA / *THE COMPANY*

ELEKTRA S.R.L.

VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TV) - ITALY

D I C H I A R A / *S T A T E S*

SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA DENOMINATA:
UNDER ITS RESPONSIBILITY THAT THE APPLIANCE CALLED:

MODELLO / *MODEL* ....

ART. / *ART.* ....

MATRICOLA / *SERIAL No.* **N°**...

ANNO PRODUZIONE / *YEAR OF MANUFACTURE* ....

ALLA QUALE SI RIFERISCE QUESTA DICHIARAZIONE, È CONFORME ALLA SEGUENTE DIRETTIVA:
TO WHICH THIS STATEMENT REFERS COMPLIES WITH THE FOLLOWING DIRECTIVE:

DIRETTIVA MACCHINE 89/392 CEE
MACHINES DIRECTIVE 89/932 EEC

(LA MACCHINA È COSTRUITA SECONDO LE SPECIFICHE DEL NOSTRO FASCICOLO TECNICO).
(THE APPLIANCE HAS BEEN CONSTRUCTED IN ACCORDANCE WITH THE SPECIFICATIONS IN OUR TECHNICAL BOOKLET).

TIMBRO E FIRMA / *STAMP AND SIGNATURE*

....

DATA / *DATE* ....

TEST ELETTRICI EFFETUATI
ELECTRICAL TESTS CARRIED OUT

CARTOLINA DI GARANZIA
WARRANTY CARD
GARANTIEKARTE
CARTE DE GARANTIE

Articolo / Article **Tipo / Type**
Artikel / Genre d'appareil **Typ / Type**

Numero di matricola / Serial number
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

❑ 110V ❑ 230V-240V

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
GULTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDETE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES

- **La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.**
- **The card is only valid for the specified appliance.**
- **Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.**
- **La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.**

NOMINATIVO DEL CLIENTE / NAME OF CUSTOMER
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

NOMINATIVODEL RIVENDITORE / NAME OF RETAILER
NAME DES WIEDERVERKÄUFFERS / NOM DU DÉTAILLANT

PER IL CLIENTE / FOR THE CUSTOMER
FÜR DEN KUNDEN / POUR LE CLIENT

CARTOLINA DI GARANZIA
WARRANTY CARD
GARANTIEKARTE
CARTE DE GARANTIE

Articolo / Article **Tipo / Type**
Artikel / Genre d'appareil **Typ / Type**

Numero di matricola / Serial number
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

❑ 110V ❑ 230V-240V

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
GULTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDETE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES

- **La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.**
- **The card is only valid for the specified appliance.**
- **Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.**
- **La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.**

NOMINATIVO DELL'ACQUIRENTE / NAME OF BUYER
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

PROFESSIONE / PROFESSION ETÃ / AGE
BEFUR / PROFESSION ALTER / AGE

VIA / ROAD / STRAßE / RUE N° / NO / HAUSNR / N°

C.A.P. / POST CODE LOCALITÀ / TOWN
PLZ / CODE POSTAL ORT / LOCALITÉ

PROVINCIA / PROVINCE / PROVINZ / PROVINCE

DATA DI VENDITA / DATE OF SALE
VERKAUFSDATUM / DATE DE VENTE

Timbro e firma del rivenditore
Retailer's stamp and signature
Stempel und Unterschrift
des Wiederverkäufers
Cachet et signature du détaillant

DA INVIARE ALLA DITTA COSTRUTTRICE / TO BE SENT TO THE MANUFACTURING COMPANY
AN DIE HERSTELLERFIRMA SENDEN / A RENVOYER À LA FIRME DE FABRICATION

ELEKTRA
Italian Espresso Coffee Machines
Via A. Volta, 18 - 31030 DOSSON (Treviso) - I T A L Y
Telephone (+39) 0422.490405 r.a. - Telefax (+39) 0422.490620

CERTIFICATO DI GARANZIA / WARRANTY CERTIFICATE
GARANTIESCHEIN / CERTIFICAT DE GARANTIE

- La cartolina compilata in tutte le sue parti deve essere staccata e ritornata alla ditta costruttrice entro 30 giorni dall'acquisto.
- La cartolina non ha valore se non porta il timbro del rivenditore e data di vendita.
- La garanzia non si estende al normale deperimento, alla smaltatura o verniciatura, né a guasti o rotture derivanti da incuria, errata installazione, anormalità nella rete elettrica di distribuzione o rotture accidentali, alle parti elettriche e alle pompe.La garanzia non si estende alla manodopera.
  N.B.: Nella produzione "Divisione Casa" sono escluse anche le pompe.
- In caso di guasti o imperfezioni che dovreste riscontrare, Vi preghiamo di richiedere subito al rivenditore presso il quale avete effettuato l'acquisto l'intervento del servizio di assistenza.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene manomesso o riparato da persona non espressamente autorizzata dalla ditta ELEKTRA - DOSSON (Treviso) o dal concessionario.

- The fully completed card must detached and returned to the manufacturing company within 30 days from purchase.
- The card is not valid unless it has been stamped by the retailer and shows the date of sale.
- The guarantee does not cover normal deterioration to enamel or paint nor failures or breakage due to negligence, incorrect installation, irregularities in the electrical distribution system or accidental breakages to electrical parts and the pump. The warranty does not cover labour.
  N.B.: The pumps are also excluded in the "Divisione Casa" production.
- In the event of any failure or fault, immediately contact the retailer from whom the purchase was made, asking for aftersales service.
- Should the appliance be tempered with or repaired by persons other than those expressly authorised by ELEKTRA - DOSSON (Treviso) or by the dealer, the guarantee becomes null.

- Trennen Sie die vollständing ausgefüllte Karte ab und senden Sie diese innerhalb von 30 Tagen nach Kaufdatum an die Herstellerfirma zurück.
- Die Karte ungültig, wenn der Stempel des Wiederverkäufers und das Verkaufsdatum fehlen.
- Die Garantie erstreckt sich weder auf den normalen Verchleiß, auf Ermaillierung oder Lackierung, noch auf Beschädigungen oder Brüche, die durch Nachlässigkeit, falsche Installation, Störungen im Versorgungsnetz oder Unvorhergesehene Brüsche an den Elektroteilen und den Pumpen verrursacht wurden. Die Arbeistleistung ist von der Garantie ausgeschlossen. Hinweis: Bei der Produktion "Divisione Casa" sind auch die Pumpen ausgeschlossen.
- Sollten Sie Beschädigungen oder Mängel feststellen bitten wir Sie, umgehend beim zuständigen Wiederverkäufer unseren Kundendienst anzufordern.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Personen geôffnetoder repariert wird, die hierzu ausdrûcklich durch die Firma ELEKTRA - DOSSON (Treviso) oder die Vertretung autorisiert wurden.

- La carte de garantie remplie de façon complète doit être détachée et renvoiée à la firme de fabrication dans le délai de 30 jours à partir de la date d'achat.
- La carte de garantie n'est pas valable sans le cachet du détaillant et la date de vente.
- La garantie ne s'applique pas à l'usure normale, à l'émaillage ou au vernis.Elle n'est pas applicable en outre si les dégats ou les pannes sont la suite de mauvaises manipulations, d'un montage erroné, de défauts du réseau éléctrique ou de ruptures accidentelles. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre.
  N.B.: Dans la production "Divisione Casa" sont également exclues les pompes.
- En cas de défauts ou de pannes, nous vous prions de bien voulcir vous adresser au détaillant qui vous l'à vendu pour demander l'intervention de nos services techniques.
- La garantie n'est plus valable si l'appareil e été manipulé ou réparé par une personne qui n'à pas été expressément autrorisée par la firme ELEKTRA DOSSON (Treviso - Italie) ou par la société concessionaire.

Inviare in busta chiusa a:

Send in a closed envelope to:

A envoyer sous pli fermé à:

In einem Briefumschlag senden an:

Enviar en sobre cerrado a:

ELEKTRA
Italian Espresso Coffee Machines

Via A. Volta, 18
31030 DOSSON (Treviso)
I T A L Y